

"BALENA"®

Orecchiette con Cime di Rapa



Ingredienti per 4 persone

- Orecchiette (possibilmente fresche): gr. 400
- Cime di rapa: gr. 800 (circa)
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino
- Olio d'oliva
- Sale

Preparazione.

Lavate e pulite le cime di rapa utilizzando solo le cimette tenere. Mettete sul fuoco una pentola con 4 litri d'acqua; al bollore buttate le orecchiette e dopo circa un quarto d'ora aggiungete le rape e fate cuocere, alla fine scolate il tutto lasciando le orecchiette piuttosto al dente. Nel frattempo scaldate, in una padella, l'olio con l'aglio e una puntina di peperoncino, quindi aggiungete la pasta d'acciughe ed infine le orecchiette con le rape. Amalgamare bene e servire subito cospargendo con ottimo olio a crudo e volendo con pecorino o ricotta salata grattata.