

# "BALENA"®

## Pasta con Broccoli alla Siciliana



### Ingredienti per 4 persone

- Maccheroncini rigati (o ditalini): gr. 350
- Broccoletti o broccoli verdi: gr. 600 (circa)
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- ½ cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di uvetta
- 1 cucchiaio di pinoli
- Peperoncino
- Olio d'oliva
- Sale

### Preparazione.

Lavate e pulite le cime di rapa, lessatele al dente e tagliatele a tocchetti. Metteteli in una padella e fateli rosolare con la cipolla tagliata a fettine fini e poco peperoncino, quindi unite lo zafferano, l'uvetta ammollata, i pinoli e la pasta d'acciughe. Lessare la pasta nell'acqua di cottura dei broccoli, scolatela e unitela alla salsa nella padella. Mescolate bene, unendo un po' d'acqua di cottura della pasta e servite subito, volendo con del pecorino col pepe o del caciocavallo stagionato grattato.