

"BALENA"®

Spaghetti con Broccoletti Uvetta e Pinoli



Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti grossi: g 350
- Broccoletti o broccoli verdi (o cimette di rapa): g 500
- Pinoli: g 50
- Uvetta: g 50
- 1 cipolla
- Peperoncino
- Olio d'oliva
- Sale
- Pecorino grattato

Preparazione.

Pulite (dividete le cimette, sbucciate i gambi e tagliateli a tocchetti), lavate e cuocete al dente i broccoletti in acqua fredda salata; scolateli conservando tutta l'acqua di cottura. In una casseruola fate appassire la cipolla tritata con 6 cucchiaini d'olio, unite i pinoli e l'uvetta in precedenza ammollata. Prima che la cipolla prenda colore, unite i broccoletti tagliati a pezzetti e un po' di peperoncino; fate cuocere tutto insieme per una decina di minuti. Cuocete la pasta al dente usando anche l'acqua di cottura, scolatela e saltatela in padella con la salsa. Servitela con il formaggio a parte.