

Orecchiette broccoli e salsiccia



Ricetta per cinque persone

750 g di orecchiette fresche

750 g di broccoli già puliti

1 spicchio d'aglio

Peperoncino

Olio evo q.b.

Sale q.b.

500 g di salsiccia

In un tegame mettiamo i broccoli già puliti e li copriamo d'acqua, aggiustiamo di sale, copriamo con MC e facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando l'acqua bolle. A questo punto abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per un quarto d'ora.

Nel frattempo nel salta pasta facciamo rosolare uno spicchio d'aglio in camicia con un giro d'olio evo.

Scoliamo i broccoli trattenendo l'acqua nel tegame mettendo i broccoli nel salta pasta. Copriamo con MC e facciamo rosolare per circa 10 minuti.

Aggiungiamo il peperoncino, e lasciamo in auto cottura per cinque minuti.

Mettiamo i broccoli in un piatto.

Nello stesso tegame mettiamo un giro d'olio evo, la salsiccia sbriciolata, copriamo con MC, facciamo rosolare anche questa.

Nel tegame dove abbiamo fatto cuocere i broccoli mettiamo 750 ml d'acqua di cottura e mettiamo le orecchiette.

Copriamo con MC e facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando l'acqua bolle. A questo punto abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per cinque minuti, alziamo MC e mettiamo dentro i broccoli ripassati, mantechiamo e aggiungiamo la salsiccia. Continuiamo a mantecare, aggiungiamo il parmigiano reggiano. Impiattiamo e decoriamo a piacere.

Paolo Fugali