

Orecchiette con cime di rapa



Ingredienti:

400 g orecchiette

500 g cime di rapa pulite

1 spicchio d'aglio

peperoncino

Metti nella casseruola olio evo, dado vegetale, l'aglio (intero o schiacciato) e peperoncino. Copri con MCS e cuoci a fiamma alta 1 minuto.

Aggiungi le cime di rapa, copri e prosegui a fiamma alta 1 minuto, poi 5 minuti a fiamma bassa. Togli l'aglio se non ti piace.

Aggiungi 700 ml acqua e le orecchiette. Mescola, copri e porta ad ebollizione. Abbassa la fiamma per 2 minuti, mescola poi lascia in auto cottura per il tempo di cottura della pasta.

Eliza Sestov