

Spaghetti quadrati alla greca e broccoli ripassati



RICETTA PER 5 PERSONE

400 g di spaghetti di Gragnano quadrati

un broccolo

filetti di Alici q.b.

mezza cipolla

1 spicchio d'aglio

50 g di uvetta sultanina

50 g di pinoli

2 bustine di zafferano

olio extravergine d'oliva

peperoncino

sale

SVOLGIMENTO

Puliamo per bene il broccolo sotto acqua corrente.

In un tegame mettiamo 800 g di acqua ed il broccolo tagliato a

pezzetti. Aggiustiamo di sale, copriamo con MC e facciamo cuocere per

15 minuti. Poi lo solleviamo dall'acqua e lo mettiamo in un piatto

conservando l'acqua di cottura.

Nello stesso tegame mettiamo un giro d'olio evo, 1 spicchio d'aglio, la mezza cipolla tagliata finemente ed i filetti di alici. Facciamo rosolare per bene.

Mettiamo dentro i broccoli, il peperoncino e stufiamo per qualche minuto. A questo punto li solleviamo li mettiamo in un robot da cucina. Frulliamo e creiamo una crema di broccoli.

Nello stesso tegame mettiamo dentro la pasta e l'acqua di cottura dei broccoli. Copriamo con MC e lasciamo a fiamma alta fino a quando l'acqua non arriva ad ebollizione. Poi abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere ancora per 11 minuti. Quindi versiamo la crema di broccoli all'interno del tegame, mantechiamo la pasta, mettiamo dentro lo zafferano continuando a girare, aggiungiamo anche l'uvetta sultanina ammollata precedentemente in acqua ed i pinoli. A piacere possiamo aggiungere anche olive taggiasche.

Paolo Fugali