FUSILLI COI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di broccoli,
- 350 g di pasta tipo fusilli corti,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino,
- 4 filetti d'acciughe,
- 50 g di mandorle sgusciate e tagliate a filetti,
- 50 g di formaggio caciocavallo stagionato grattugiato,
- sale.

Lessare insieme in acqua bollente salata la pasta e i broccoli suddivisi in cimette.
A parte far rosolare aglio, olio e peperoncino; unirvi le acciughe stemperate e le mandorle.
Far insaporire e condirvi la pasta scolata con la verdura.
Rifinire col formaggio e servire.