ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta tipo orecchiette,
- 400 g di cime di rapa,
- abbondante olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

In una pentola fate bollire abbondante acqua leggermente salata e tuffatevi le orecchiette.
Dopo 10 minuti aggiungete le cime di rapa e portate a cottura.
Scolatele, passatele sul piatto da portata tenuto in caldo e condite con abbondante olio e pepe nero.