

SPAGHETTI AI BROCCOLETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 500 g di broccoletti,
- 100 g di formaggio pecorino,
- olio d'oliva,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Pulite i broccoletti e cuoceteli in acqua bollente per 15 minuti; prima di scolarli salate, quindi, scolateli e passateli al setaccio.

In una padella mettete 1/2 bicchiere di olio con uno spicchio d'aglio; quando l'olio è ben caldo aggiungete i broccoletti e lasciate insaporire con il pecorino grattugiato.

Quando gli spaghetti sono al dente versateli nella padella con i broccoletti, mescolate bene, spolverate con pepe nero.