

CONCHIGLIE AI CAVOLFIORI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore verde piccolo,
- 350 g di pasta tipo conchiglie,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 4 filetti d'acciughe,
- 100 g di pomodori pelati,
- 40 g di uvetta sultanina,
- 30 g di pinoli,
- 30 g di formaggio pecorino,
- sale.

In acqua salata lessare il cavolfiore suddiviso in cimette.

Far appassire la cipolla tritata nell'olio; unire acciughe, pomodoro, 3-4 cucchiaini d'acqua; cuocere per 10 minuti; unire cavolfiore, uvetta ammollata e pinoli e far insaporire.

Nell'acqua del cavolfiore lessare la pasta.

Condirla col sugo preparato e il pecorino grattugiato.