

FARFALLE CON LE RAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo farfalle ,
- 500 g di rape,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- formaggio pecorino grattugiato.

Lessate le rape in abbondante acqua salata, toglietele dall'acqua con una paletta forata.

Nell'acqua di cottura delle verdure cuocete la pasta.

In una teglia antiaderente preparate un soffritto con aglio, olio e peperoncino e saltatevi le rape.

Scolate la pasta al dente, passatela nella teglia, saltatela per farla insaporire e servite.

Aggiungete a piacere pecorino grattugiato.