

MINESTRONE ALLA PUGLIESE

Ingredienti per 6 persone:

- 900 g di cime di rapa,
- 2 cipolle,
- 150 g di pasta tipo tortiglioni,
- formaggio pecorino grattugiato,
- peperoncino in polvere,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- 2 pizzichi di pepe.

Possibilmente scegliete le cime di rapa che abbiano le cimette in fiore perché sono più saporite.

Lessatele in acqua salata per una decina di minuti, poi separate i gambi dai fiori.

Tritate i gambi insieme con le cipolle, mettete il trito in una pentola e insaporitelo con tre cucchiaini d'olio, un pizzico di pepe e un po' di peperoncino.

Dopo 5 minuti versate un litro e mezzo d'acqua calda e fate sobbollire per un'ora e tre quarti.

Quindi, immergetevi la pasta, mescolate e unite i fiori delle cimette.

Mescolate e portate a cottura.

Spegnete.

Cospargete di pecorino, mescolate bene e fate riposare il minestrone per alcuni minuti.

Insaporite con un altro pizzico di pepe e di peperoncino, due cucchiaini d'olio crudo e servitelo.