

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta tipo orecchiette,
- 400 g di cime di rapa,
- olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- sale.

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.

In un tegame scaldare quattro cucchiai d'olio con due spicchi d'aglio, insaporitevi le orecchiette con le cime di rapa lessate, eliminate l'aglio, servite subito caldo.