

ORECCHIETTE E CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 1 cavolfiore,
- 100 g di olive nere,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di pancetta,
- 1 peperoncino,
- formaggio pecorino,
- 4 filetti d'acciughe sotto sale,
- sale.

Tuffare in 4 l di acqua bollente salata il cavolfiore a cimette, dopo alcuni minuti unire le orecchiette e cuocere per 10' circa.

Rosolare nell'olio l'aglio schiacciato, la pancetta a listarelle e il peperoncino sbriciolato.

Unire le acciughe spezzettate e le olive.

Scolare pasta e cavolfiore, versarli nel tegame con il sugo alle acciughe, spolverizzare di formaggio pecorino e saltare per 5'.