

PASTA CON BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 broccolo verde di 600 g,
- 450 g di pomodori pelati,
- 50 g di pinoli,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- 400 g di pasta tipo pasta corta mista,
- sale,
- pepe.

Mondare il broccolo, lessarlo in acqua salata, scolarlo al dente e tenerlo in caldo.

Rosolare l'aglio con un po' di olio d'oliva, unire i pomodori, i pinoli e l'uvetta ammorbidita, sale e pepe.

Cuocere su fuoco dolce per 1 ora.

Lessare la pasta, scolarla, unire le cime di broccolo e la salsa, decorare con foglie di prezzemolo.