

## PENNE CON CIME DI RAPA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo penne,
- 500 g di cime di rapa,
- 4 filetti d'acciughe,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e lessate in acqua salata le cime di rapa, scolatele e tritatele.

Frullate i filetti d'acciughe con alcuni cucchiaini d'olio.

Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente, trasferitele in un piatto da portata piuttosto fondo.

Sopra distribuite le cime di rapa, un filo d'olio e il pepe.

Mescolate.

Condite le penne con il frullato d'acciughe.

Mescolate ancora perché tutta la pasta assorba bene il condimento.