

# ORECCHIETTE AL CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di orecchiette,
- un cavolfiore piccolo,
- sale,
- cinque cucchiaini di olio,
- quattro acciughe diliscate,
- 50 g di olive nere snocciolate,
- parmigiano o pecorino grattugiato.

Pulite, lavate e lessate il cavolfiore in acqua salata.

Abbate cura di non farlo cuocere troppo e scolatelo senza buttare la sua acqua di cottura che riporterete subito ad ebollizione per immergervi e cuocervi le orecchiette.

Nel frattempo, in un tegame abbastanza grande da contenere poi la pasta e la verdura, fate sciogliere nell'olio le acciughe: quando queste saranno ridotte in poltiglia, aggiungete anche le olive nere snocciolate e spegnete il fuoco nell'attesa che le orecchiette siano pronte.

A questo punto gettate nel tegame il cavolfiore a pezzi e la pasta, rimescolate il tutto, cospargete di parmigiano o pecorino grattugiato, secondo il vostro gusto, e fate scaldare per qualche minuto a fuoco bassissimo.

Potrete servire questo piatto anche accompagnato da crostini di pane fritto nell'olio.