ORECCHIETTE ALLA BARESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di orecchiette,
- 1 kg di cime di rape,
- sale,
- mezzo bicchiere di olio,
- 2 acciughe diliscate,
- pepe nero macinato,
- pecorino grattugiato.

Pulite le cime di rape, lavatele bene, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere con abbondante acqua salata in una pentola piuttosto grossa, che possa poi contenere anche la pasta.
Lasciate bollire la verdura per 10 minuti, quindi aggiungete ad essa le orecchiette.
Quando la pasta sarà cotta scolatela bene al dente insieme alle cime di rape e ponete tutto in una zuppiera di servizio riscaldata in precedenza.
Nel frattempo avrete messo l'olio in un tegamino a riscaldare e vi avrete spappolato, con la forchetta, le 2 acciughe.
Appena il condimento sarà pronto versatelo sulla pasta con la verdura, spolverizzate con abbondante pepe nero, macinato di fresco, e cospargete di pecorino grattugiato.
Mescolate bene e servite.