

# Orecchiette con cime di rapa

«Orecchiette con cime di rapa» es un plato tradicional de Apulia elaborado con hojas de nabo y las famosas «orecchiette» de Apulia. También podemos usar «broccolini». El origen de esta pasta es incierto, pero una de las hipótesis es que su forma deriva de los tejados de los trullos, típicos de la zona. Si no encontramos «orecchiette», podemos utilizar también «dischi volanti» o cualquier otra pasta de forma similar.

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 5 -10 minutos

COOKING TIME: 20 minutos

## Ingredients

- 900 gramos de «broccolini» u hojas de nabo, descartando los corazones y cortando las hojas en trozos grandes
- 1 lata de 40 g de filetes de anchoa, bien escurridos
- 2 dientes de ajo, pelados y machacados
- Medio pimiento rojo seco picante, cortado en rodajas finas (opcional)
- Sal y pimienta negra recién molida
- 9 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Fruttato y un poco más como aliño

## Method

1. Ponemos a hervir 3 litros de agua en una cacerola grande. Añadimos sal al gusto y las hojas de nabo o el «broccolini». Cocinamos durante 4 minutos y añadimos la pasta. Cocinamos todo siguiendo las instrucciones del envase de pasta.
2. Mientras tanto, añadimos el aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Dauno en una sartén grande y profunda. Añadimos el ajo y cocinamos durante unos segundos hasta que esté suave pero no dorado.

Retiramos la sartén del fuego y añadimos la anchoas hasta que se derritan.

3. Colamos la pasta y las hojas de nabo y conservamos 125 ml del agua de acción. Echamos la pasta a la sartén con la base de ajo y anchoas. Cocinamos a fuego máximo durante 1-2 minutos y vamos añadiendo los 125 ml de agua de la pasta hasta que se reduzca a un tercio. Añadimos el pimiento picante y sazonamos al gusto. Servimos inmediatamente con un chorrito de Filippo Berio Gran Cru Dauno.