

Orecchiette con cime di rapa

PORZIONI:4

TEMPO DI PREPARAZIONE:5 -10 minuti

TEMPO DI COTTURA:20 minuti

INGREDIENTI:

- 450 g di orecchiette
- 900 g di cime di rapa (senza la parte grossa del gambo e con le foglie tagliate grossolanamente).
- 40 g filetti di acciuga in scatola, ben sgocciolati
- 2 spicchi di aglio spelati e tritati
- Mezzo peperoncino rosso secco, sminuzzato finemente (facoltativo)
- Sale e pepe macinati al momento
- 9 cucchiari di Olio Extra Vergine di Oliva Gran Cru Dauno Filippo Berio + olio per condire alla fine della preparazione

PROCEDIMENTO:

Riempire una pentola capiente con 3 litri d'acqua e portare a ebollizione. Aggiungere sale a piacimento e successivamente le cime di rapa. Cuocere per 4 minuti e aggiungere la pasta (da cucinare al dente).

Nel frattempo versare l'Olio Extra Vergine di Oliva Dauno Filippo Berio in un'ampia e profonda padella. Aggiungere l'aglio e cucinare per alcuni secondi fino a quando non diventa morbido, ma non dorato. Rimuovere la padella dal fuoco e aggiungere mescolando le acciughe fino a quando si sciolgono.

Scolare la pasta e le cime di rapa, conservando 125 ml dell'acqua di cottura, e trasferirle nella padella sopra la base di aglio e acciughe. Cucinare a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo i 125 ml di acqua di cottura, fino a quando non si riduce di un terzo. Aggiungere il peperoncino e condire a piacere. Servire subito con un filo di Gran Cru Dauno Filippo Berio.

VINO CONSIGLIATO:

Piatto ricco di profumi e sapori. Un buon abbinamento potrebbe essere un rosé dal corpo caldo e armonico e note fruttate e floreali, come il Rosato Salento IGT (Negroamaro).

LO SAPEVI CHE:

Le orecchiette con cime di rapa costituiscono un piatto base della cucina pugliese. L'origine di questa pasta non è nota, ma tra le varie ipotesi c'è quella che la sua forma si ispiri ai tetti dei tradizionali trulli.



Cucinalo con: **Gran Cru Umbro**