

«Orecchiette con cime di rapa»

PUGLIA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

400 g di orecchiette

400 g di cime di rapa

Olio d'oliva

Pepe di fresca macinatura

Sale



Come Fare:

Poco prima del pranzo lessare in acqua salata le cime di rapa e le orecchiette cercando di regolarsi nel buttare prima la pasta e poi le cime di rapa, che sono più rapide a cuocere. Quando ambedue saranno cotte scolarle e condirle con abbondante olio d'oliva crudo e pepe di fresca macinatura.