

Orecchiette con broccoli baresi e salsiccia



Ingredienti

- Orecchiette 200 g
- salsiccia 1
- broccoli baresi 1 (300 g)
- olio di oliva
- uno spicchio di aglio
- peperoncino in polvere
- sale

Un piatto classico della cucina italiana. Broccoli e salsiccia sono un abbinamento perfetto, con le orecchiette danno vita a un primo piatto veramente gustoso

Procedimento:

Pulire i broccoli eliminando i gambi, lasciare solo le cime. Tagliare i fiori più grandi in più parti e mettere a cuocere in una padella antiaderente con un dito di acqua e il sale. Dopo qualche minuto, quando i broccoli si sono ammorbiditi, aggiungete la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, e continuare a cuocere. Aggiungere l'aglio e l'olio e terminare la cottura, nel frattempo sbriciolare con l'aiuto di un mestolo i broccoli e la salsiccia in piccoli pezzetti. Cuocete le orecchiette in abbondante acqua bollente salata. Una volta scolate, ripassate le orecchiette in padella con il condimento di broccoli e salsiccia . Aggiungere il peperoncino e servire caldo.