

Orecchiette alla puviredda



- **Ingredienti:**

500 g cime di rapa
400 g pasta di semola
100 g mollica di pane
40 g olio extravergine di oliva
DOP Colline di Brindisi
2 foglie di alloro
1 spicchio di aglio

- **Preparazione:**

Mondare le cime di rape, lavarle e tagliarle a piccoli cespi, quindi lessarle. Portare ad ebollizione abbondante acqua salata, poi versare per prima la pasta e dopo qualche minuto aggiungere le rape che hanno il tempo di cottura inferiore. In una casseruola, possibilmente in terracotta, far rosolare l'aglio nell'olio aggiungendo le foglie di alloro e la mollica di pane, sino a quando avrà raggiunto un colore dorato. Scolare la pasta con le cime di rape e condire con il soffritto di mollica e alloro. Aggiungere un peperoncino piccante (se gradito) e servire.

Galleria Foto [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/orecchiette-alla-puviredda>