

Orecchiette con broccoli e acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....
500 g di orecchiette
800 g di broccoli
2 porri
50 g di filetti d'acciuga sott'olio
80 g di olive nere
50 g di provola
4 cucchiaini di olio d'oliva
3 cucchiaini di sale grosso
.....

Lessate i broccoli. Portate ad ebollizione in una pentola 3 litri d'acqua salata col sale grosso. Pulite i broccoli, tagliate le cime, lavatele. Scartate i gambi troppo duri, dividete gli altri a pezzetti, lavateli. Immergete i gambi nell'acqua bollente. Cuocete 5 minuti, unite le cime, cuocete ancora 3 minuti, scolate.

Togliete ai porri la radichetta e il fusto verde, lavateli e asciugateli. Tagliateli ad anelli di 1/2 cm. Riducete la provola a scaglie sottili. Scaldate l'olio in una padella e rosolate i porri 2 minuti. Unite 3-4 cucchiaini d'acqua, abbassate il fuoco e cuocete 10 minuti mescolando ogni tanto. L'acqua deve evaporare completamente.

Aggiungete in padella i broccoli e le olive con i filetti d'acciuga, lasciateli insaporire 5 minuti.. Portate ad ebollizione 3 litri d'acqua. Lessatevi le orecchiette per 8 minuti. Scolate le orecchiette. mettetele nel tegame del sugo mescolando spesso ma delicatamente. Cospargete con le scaglie di provola, spegnete il fuoco e servite subito.