

## Orecchiette alle cime di rapa

Scritto da Administrator

---

### INGREDIENTI x 4 persone

2 kg di cime di rapa

Olio d'oliva

Sale

350 gr di orecchiette

Peperoncino

### PREPARAZIONE

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portatela a bollore; nel frattempo mondate la verdura, scegliendo solo le cimette

## Orecchiette alle cime di rapa

Scritto da Administrator

---

e le  
foglie  
più  
piccole  
,  
lavatele  
e  
tenetele  
da  
parte  
. Non  
appena  
l'acqua  
avrà  
raggiunto  
il  
bollore  
,  
salatela  
, e  
mettete  
le  
orecchiette  
e  
dopo  
tre  
o  
quattro  
minuti  
aggiungete  
la  
verdura  
che  
cuocerà  
insieme  
alla  
pasta.  
Scolate  
bene  
,  
versate  
in  
una  
zuppiera  
,  
condite

## Orecchiette alle cime di rapa

Scritto da Administrator

---

con  
abbondante  
olio  
di  
oliva  
e  
peperoncino  
e  
portate  
in  
tavola  
.