



CHEF IN
CAMICIA



Pasta con i Broccoli

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

- Broccolo, 1;
- Rigatoni, 200 g;
- Olio Extravergine di oliva, q.b.;
- Aglio, 1 spicchio;
- Peperoncino, in fiocchi;
- Grana padano, 40 g;
- Sale;
- Pepe nero.

> PREPARAZIONE

- Pulire il broccolo dalle foglie più esterne: le utilizzeremo per profumare l'acqua di cottura della pasta;
- Cuocere il broccolo intero in acqua: con il gambo ricavare una crema frullandolo con olio, sale e pepe;
- Preparare un soffritto in padella con aglio e peperoncino, quindi aggiungere le cimette e insaporire per qualche minuto;
- Scolare la pasta al dente in padella e completare la cottura;
- Mantecare con olio e grana padano grattugiato;
- Impiattare servendo alla base la crema di broccoli, quindi disporvi sopra la pasta;
- Completare con una grattata di pepe nero a piacere.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM