



PRIMI

Pasta con cicoria

Difficoltà 

Preparazione  25 min

Ingredienti (per 4 persone)

Orecchiette

300 gr

Cicoria

400 gr

Pomodorini

200 gr

Pecorino Fresco Cademartori

100 gr

Aglione

2 spicchi

Peperoncino

1

Olio Extravergine d'Oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Avete mai assaggiato la pasta con la cicoria? Si tratta di un primo piatto davvero sfizioso, che vi permetterà di consumare la verdura senza rinunciare al gusto.

Noi l'abbiamo preparato con pomodorini e Pecorino Fresco Cademartori, ma potete scegliere di arricchirlo aggiungendo anche della salsiccia sbriciolata. L'unica cosa che non può mancare per un risultato eccezionale, è la nota piccante data dal peperoncino.

Mettetevi quindi ai fornelli e realizzate anche voi un invitante piatto di pasta con cicoria: tutto quello che dovrete fare è seguire bene i nostri consigli.

Pulite con cura la cicoria eliminando le foglie più sciupate, quindi lavate quelle buone e tagliatele a pezzi. Portate a bollore una pentola di abbondante acqua salata e lessatevi la verdura per 5 minuti, quindi scolatela, mettetela da parte e cuocete la pasta nella stessa acqua di cottura.

Nel frattempo, sbucciate gli spicchi d'aglio e tritateli finemente insieme al peperoncino, dopodiché trasferite entrambi in una padella antiaderente e rosolateli con un cucchiaino d'olio.

Lavate i pomodorini sotto l'acqua corrente, divideteli in 2 o 4 parti e uniteli in pentola. Regolate di sale, mescolate per insaporire e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace.

A questo punto, aggiungete la cicoria e la pasta al dente, amalgamate il tutto per qualche minuto e servite il piatto con una generosa spolverata di Pecorino Fresco Cademartori grattugiato.

