

## Orecchiette al cartoccio

Le **orecchiette al cartoccio** si realizzano lessando assieme le orecchiette con i broccoli, condendo la pasta con un sugo di pomodoro e completando la preparazione con una cottura nel cartoccio al forno. Ecco i passaggi per le orecchiette al cartoccio.



- DIFFICOLTÀ: MEDIA
- VINO: GRAVINA
- DOSI: 4
- CUCINA REGIONALE: PUGLIA
- TEMPO: 45 min di preparazione
- COSTO: BASSO

### Ingredienti

- Orecchiette **350 g**
- Dadolata di pomodorini **200 g**
- Broccoli **200 g**
- Olio di oliva extravergine **5 cl**
- Aglio **2 spicchi**
- Acciughe, filetti **1**
- Basilico **9**
- Parmigiano **50 g**
- Sale **q.b.**

### Preparazione



1.

Lessate le orecchiette in acqua salata, unite, 5 minuti dopo averle gettate, anche i broccoli e portate a cottura.



2.

Scolate al dente, sgocciate e conservate un po' dell'acqua di cottura per la salsa. Scaldate l'olio di oliva, unite l'aglio, la dadolata di pomodorini, il basilico a pezzetti, sale, pepe e l'acciuga tritata.



3.

Lasciate cuocere dolcemente per 5 minuti, bagnate con il liquido di cottura e unite i broccoli e le orecchiette.



4.

Mantecate e controllate il sapore. Disponete le orecchiette all'interno di un grosso foglio di carta stagnola, richiudetelo a pacchetto e passatelo in forno per 2 o 3 minuti.



5.

Presentate in tavola il cartoccio chiuso, apritelo al momento, servite le orecchiette con parmigiano grattugiato fresco.

( da [www.buonissimo.org](http://www.buonissimo.org) )