

RICETTA DEL GIORNO

Pasta con broccolo in tegame

INGREDIENTI: 400 g di bucatini, un broccolo, 70 g d'olio, 50 g di pomodoro concentrato, 400 g di pomodori pelati, una bustina di pinoli, una bustina di uva passa, burro, parmigiano reggiano grattato, due acciughe salate sciolte nell'olio o pasta d'acciughe.

PREPARAZIONE: Scottare in acqua bollente il broccolo diviso in piccole cime e, prima che giunga a completa cottura, scolarlo e metterlo da parte. Nel frattempo in un tegame capace soffriggere nell'olio la cipolla finemente tritata e le acciughe aggiungendo il concentrato di pomodoro, i pelati e le cime di broccolo per ultime. Lasciare insaporire, rimescolando spesso e aggiungere un po' di salsa di pomodoro già pronta. Coprire bene il tegame e lasciare cuocere finché le cime di broccolo saranno disfatte un po'. Nel frattempo cuocere al dente, nella stessa acqua dove si è bollito il broccolo, i bucatini. Buttare la pasta nel tegame del condimento, rimescolando bene aggiungendo i pinoli e l'uva passa. Mettere il tutto in una teglia già imburrata, spolverate con il parmigiano grattato e infornare per circa un'ora, rimescolando spesso.