

RICETTA DEL GIORNO

Pasta con i broccoli

INGREDIENTI: 400 g di pasta corta (*ditalini*), 500 g di broccoletti, olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, pecorino col pepe, caciocavallo fresco e caciocavallo stagionato.

PREPARAZIONE: Pulire i broccoletti e cuocerli a vapore (in un colabrodo posto su una pentolina d'acqua). Appena cotti insaporirli, dopo averli spezzettati, in una padella larga con olio d'oliva, l'aglio tritato e sale. Cuocere i ditalini e, appena scolati, versarli nella padella coi broccoli, rigirarli insieme per qualche minuto, e quindi versarli nel piatto. Condire con formaggio grattato delle diverse qualità: pecorino col pepe, caciocavallo fresco e caciocavallo stagionato.