

CAVATELLI O ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI.

Ingredienti per 4 persone: 400 g di cavatelli freschi o orecchiette; 1 kg di cime di rapa; 2 spicchi d'aglio; 4 cucchiaini di olio extravergine; mezzo peperoncino piccante (se piace); sale e pancetta.

1 Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e cuocervi le rape, a metà cottura aggiungere i cavatelli.

2 Nel frattempo, in un tegame scaldare l'olio con gli spicchi d'aglio, il peperoncino (se piace), la pancetta.

3 Scolare i cavatelli con le cime di rapa al dente e condirli, dopo aver eliminato l'aglio. Servire la pasta calda.

PREPARAZIONE DELLA PASTA

Ingredienti per 4 persone: 400 g di farina di grano duro; un pizzico di sale; acqua tiepida. Setacciare la farina sulla spianatoia, disporla a fontana e aggiungervi un pizzico di sale; versarvi al centro un poco d'acqua tiepida e lavorare gli ingredienti, aggiungendo acqua tiepida fino a ottenere un impasto liscio ed elastico;

Coprire la pasta con una ciotola o uno strofinaccio pulito per evitare che la pasta asciughi troppo.

1 Per i cavatelli, tagliare dei rotolini di pasta e fare dei pezzetti della lunghezza di 2 cm circa "strisciarli" sulla spianatoia (*foto 1*), tagliarli (*foto 2*) e premerli con la punta di due dita formando l'incavo (*foto 3*). Distribuire i cavatelli sulla spianatoia infarinata e lasciarli asciugare

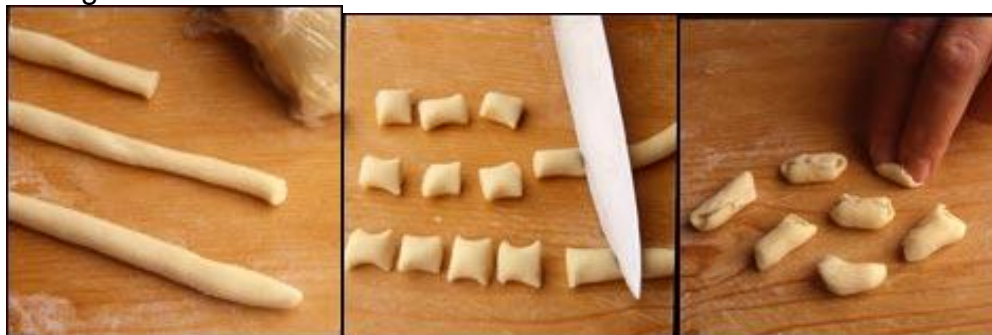


Foto 1

Foto 2

Foto 3

2 Per le orecchiette attrezzarsi di un coltello con lama a punta arrotondata, tagliare dei rotolini di pasta e fare dei pezzetti della lunghezza di 1 cm circa. Premendo leggermente la punta del coltello, "strisciare" i pezzetti di pasta sulla spianatoia, formando un incavo (*foto 4*). Rovesciarli sulla punta del pollice (*foto 5*). Distribuire le orecchiette sulla spianatoia infarinata e lasciarli asciugare.



Foto 4

Foto 5