

Orecchiette cavolfiore e acciughe



Le orecchiette con cavolfiore e acciughe sono un primo piatto invernale gustoso e saporito, facile da cucinare.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20'

Cottura: 15'

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare questa ricetta: lava il cavolfiore e taglialo a pezzetti, quindi sbollentalo in acqua poco salata per circa 5 minuti; scolalo bene e tienilo da parte. Taglia a pezzetti anche i pomodorini e tienili da parte.

Scalda 2 cucchiaini d'olio ed una noce di burro in una casseruola, fai dorare lo spicchio d'aglio, togliilo ed aggiungi i filetti d'acciuga; aiutati con un cucchiaino in legno per farne una crema. Aggiungi quindi i pomodori e dopo un paio di minuti anche il cavolfiore e i capperi continuando la cottura per 3-4 minuti.

Lessa le orecchiette in acqua salata, scolale e rimetti nel fuoco la casseruola col sugo di cavolfiore e acciughe, aggiungi le orecchiette non completamente scolate e mescola bene pasta e condimento. Aggiungi una spolverata di prezzemolo e grana a scaglie a piacere e servi in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di orecchiette
- 500 g di cavolfiore
- 200 g di pomodorini
- 20 g di capperi sotto sale
- 7 filetti d'acciuga sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- Burro
- Prezzemolo
- Grana padano
- Olio EV d'oliva