



Ingredienti

1 cavolfiore romanesco
400 g di pasta
1 spicchio di aglio
4 filetti di acciughe
Olio extravergine di oliva
Sale e peperoncino q.b.

Pasta con cavolo romanesco

Pulire il broccolo tagliando le cimette, staccandole dal fondo. Lavare bene e mettere a bollire per circa 10/15 minuti (dipende dalla consistenza). In una padella soffriggere l'olio con uno spicchio d'aglio, il peperoncino e i filetti di acciughe tagliati. Trasferire il cavolo nella padella e farlo insaporire bene. Regolare di sale e togliere lo spicchio d'aglio.

Nel frattempo, cuocere la pasta nell'acqua dove avete lessato il cavolo, aggiungendo il sale. Scolare la pasta al dente e saltarla nella padella del condimento per qualche minuto, aggiungendo un po' d'acqua di cottura, se serve, e un filo di olio a crudo. Impiattare e servire.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini & Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.