



Orecchiette alle cime di rapa - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - cime di rapa - pasta fresca - Puglia

In una capace pentola fai bollire abbondante acqua, vi butti le cime di rapa e il sale. Quando riprendono il bollore, aggiungi la pasta e quando il tutto è cotto, lo scoli e lo versi in una padella dove nel frattempo avrai fatto soffrigger in un pò di olio uno spicchio di aglio e 2 acciughe, che si devono ben sciogliere. Mescolare bene e servire.... sono ottime, soprattutto se le cime di rapa sono come dio comanda (per dirla alla bigazzi).

per le orecchiette: dose per 6 persone 300 gr di farina 00 200 gr di farina di semola di grano duro 150 gr di acqua

Impastare tutti gli ingredienti e lavorarli bene fino a ottenere un impasto elastico. Dividere la pasta a pezzetti e formare col palmo della mano dei cilindretti di 2 cm di diametro. Lasciarli riposare coperti con un canovaccio per 30 min. Tagliare dai cilindretti dei pezzetti di pasta e con l'indice della mano strisciarli sulla spianatoia infarinata e rovesciarli sul dito pollice per ottenere dei dischetti concavi. Far asciugare le orecchiette ben distanziate sulla spianatoia e cosparse di farina. N.B. non è molto facile se non lo si è mai visto fare.... ma spero di essere stata chiara.