



Orecchiette con cime di rapa (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

primi piatti - cime di rapa - Puglia

STRASC'NAT CO L'CIM DE RAP

per 4 persone:

400 gr di strasc'nat (orecchiette fatte in casa)

200 gr di cime di rapa

3 filetti di acciughe sotto sale

4 - 5 cucchiai di olio extravergine di oliva

Strappare le foglie dalle rape escludendo quelle più dure e gialle, e gli steli. Conservare e lavare bene le foglie scure e tenere e lasciarle scolare (le utilizzeremo per fare le rape stufate oppure lesse, vi dirò un'altra volta...)

Mettere da parte le

cimette, che useremo per la ricetta, e lavarle per bene.

In una pentola di acqua bollente e salata cuocete le orecchiette e le cime di rapa insieme.

Intanto a parte in una padella tipo "saltapasta" versare l'olio di oliva e lasciarvi sciogliere delicatamente le acciughe precedentemente deliscate e dissalate. Si possono usare anche le acciughine sott'olio, già pulite..

Quando la pasta e le rape sono cotte al dente, scolarle e metterle nella padella con le acciughe. Farle saltare rimestando con un cucchiaio di legno.

Spolverizzare di pepe nero macinato fresco e servire.

Mia suocera aggiunge alle acciughine anche qualche pomodorino ciliegina tagliato a spicchi, ma la ricetta originale è senza pomodori...

P.S. AH! Dimenticavo!! Le foglie delle rape messe da parte si possono stufare a fuoco lento con uno spicchio di aglio in 3 cucchiai di olio d'oliva e un pezzetto piccolo di peperoncino. Aggiustate di sale a metà cottura e aggiungete poca acqua solo se occorre.

Cuocete col coperchio!! Sono ottime in mezzo ai panini.

Altrimenti si possono lessare e condire solo con olio d'oliva a crudo e succo di limone, e accompagnate con dei fagioli bianchi lessi, aromatizzati con alloro e tocchetti di salame piccante.

