



Bimby: Orecchiette ai broccoli e gamberetti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(Dose per 6 persone)

Ingredienti:

500 g. di orecchiette; 120 g. di broccoli; 120 g. di gamberetti sgusciati; 120 g. di pomodori; 60 g. di olio extravergine; 1 spicchio di aglio; sale e peperoncino q. b. ; 1 mazzetto di prezzemolo; 30 g. di pane raffermo; 1 l. di acqua.

Tritare il pane e il prezzemolo 30 sec. vel. da 5 a 9 e mettere da parte. Inserire nel boccale l'olio e l'aglio 3 min. 100A° vel. 4; Inserire la farfalla, versare l'acqua e portare a bollitura 6 min. 100A° vel.1. Aggiungere i broccoli, le orecchiette e cuocere per il tempo indicato sulla confezione, a 2 min. dal termine della cottura aggiungere i gamberetti. A cottura ultimata versare in una pirofila e cospargere con il graten di pane e prezzemolo. Preparare il pomodoro a cubettini e aggiungerlo alla pasta. Servire caldo. A piacere potete aggiungere un po' di pecorino o parmigiano grattugiato.

eCucinando.it