



Orecchiette coi cavoli - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pasta con verdure - lardo

"BIANCHE"

per 4 persone:

300 gr di orecchiette di semola (ma vanno bene anche le penne rigate)

un cavolo verde

5 cucchiaini di olio evo

100 gr di lardo o pancetta affumicata

grana grattugiato o meglio formaggio pecorino

sale, pepe

pulire il cavolo, se troppo grande utilizzarne solo la metà, e dividerlo in cimette.
cuocere in acqua salata e bollente insieme alla pasta
intanto in una grande padella antiaderente scaldare l'olio e soffriggervi lentamente il lardo.
scolare la pasta e i cavoli e far saltare il tutto nella padella del soffritto.
una bella spolverizzata di pecorino e pepe e subito in tavola!!



"ROSSE"

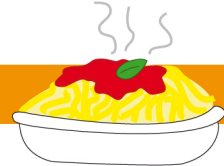
stesso quantitativo di pasta e cavoli
stessa procedura per la loro cottura

a parte preparare un sughetto soffriggendo uno spicchio di aglio in olio evo e aggiungendo 5 pomodori pelati a cubetti, sale e pepe. la cottura sarà veloce per mantenere il sapore fresco del pomodoro quindi evitate il concentrato o la passata, meglio piuttosto i pomodorini...

quando la pasta è cotta e il cavolo è tenero, scolare il tutto e condire col sughetto

spolverizzare di grana grattugiato e un pizzico di pepe.

oppure, in alternativa al pepe, potete aggiungere un pezzettino di peperoncino secco al sughetto di pomodoro...



eCucinando.it