



Pasta ch'i vrocchi - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Primi piatti - pasta con le verdure - cavoli

Sbollentare il cavolfiore tenendo da parte l'acqua di cottura. In un tegame soffriggere una cipolla e sciogliervi 4 acciughe. Aggiungere una manciata di passoline (uvetta piccolissima nera) e pinoli e una scatola di doppio concentrato di pomodoro. Io ho usato anche un cucchiaino di estratto di pomodoro ma non è indispensabile. Allungare con poca acqua di cottura del cavolfiore. Lasciare cuocere e aggiustare di sale e pepe. Bollire la pasta sempre nell'acqua usata per il cavolfiore: il formato ottimale è "reginella" o "margherita". Io ho usato le bavette. a fine cottura saltare in tegame col condimento. Condire con la "mollica atturrata" cioè del pangrattato saltato in padella con un goccio di olio d'oliva, sale pepe e un cucchiaino di zucchero.