RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI

Una settimana, per ingannare il tempo mentre la mia dolce metà era impegnato in una gara podistica, son capitata nuovamente all'eataly. Nel mio lento girovagare mi son lasciata affascinare dai peperoni cruschi, li avevo "sentiti nominare" ma credevo che dalle mie parti non li avrei mai trovati e invece… ovviamente non ho potuto fare a meno di comprarli. Stessa cosa per le ruote, questa pasta mi ricorda quando ero piccola e ora nei supermercati normali non la vedo più così, presa da un momento di nostalgia, ho messo la confezione nel carrello


l'ombelico di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI



- 180 g di broccolo romanesco
- 160 g di pasta secca (ruote)
- 2 peperoni cruschi
- 2 spicchi di aglio
- noci di macadamia tostate salate
- pecorino semi stagionato
- pepe nero
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Lavate il broccolo romanesco e tagliatelo in modo da ricavare delle cimette, pesate il quantitativo necessario.
2. Fate bollire abbondante acqua salata e lessate le cimette per una decina di minuti.
3. Scolatelo senza buttare l’acqua e metteteteve a cuocere la pasta.
4. Tagliate i peperoni a metà ed eliminate i semi, tagliateli a rondelle.
5. In una padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva e mettete il peperone a rondelle, unite l’aglio tritato finemente e fate rosolare qualche minuto.
6. Aggiungete il broccolo romanesco e fate insaporire, schiacciatene una parte con una forchetta.
7. Scolate la pasta e versatela nella padella con il

condimento con qualche cucchiaio di acqua di cottura.

8. Scolate la pasta, completate con un filo d’olio extravergine d’oliva, del pepe nero, noci di macadamia tritate e pecorino a scaglie.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere