

Gli editoriali.

La ricetta delle orecchiette alle cime di rapa

Scopri come preparare le orecchiette alle cime di rapa, una ricetta tipica della cucina tradizionale pugliese.

La ricetta delle **orecchiette alle cime di rapa** fa parte della **tradizione gastronomica pugliese**, ma è un piatto così apprezzato che ormai è diffuso ovunque. Si tratta di un primo piatto semplice ma molto sfizioso che si adatta bene a ogni occasione; l'importante acquistare gli ingredienti giusti, a partire dalle tipiche **orecchiette pugliesi ruvide**, che possono essere **seche** oppure **fatte a mano**, e le **cime di rapa** che devono essere sempre freschissime e di prima qualità. Vediamo quindi quali sono gli ingredienti e il procedimento per preparare le orecchiette con cime di rapa nella ricetta originale pugliese.

Tempo preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

2 persone

Ingredienti:

400 gr di cime di rapa

200 gr di orecchiette

2 spicchi d'aglio

2 filetti di acciuga sott'olio

Olio extravergine di oliva qb

Peperoncino qb



Procedimento

1 – Pulisci bene le **cime di rapa**, eliminando le parti dure delle foglie e tenendo solo le parti fresche e verdi. Poi lavate accuratamente in acqua fredda, mettile in una ciotola e tienile da parte.

2 – Adesso prepara il **soffritto**: in una padella sufficientemente ampia versa dell'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio e del peperoncino. Lascia soffriggere per pochi minuti, avendo cura di non fare bruciare l'aglio, poi togli la padella dal fuoco.

3 – La ricetta delle orecchiette alle cime di rapa prevede l'aggiunta delle **acciuoghe**, ma se non ti piace questo sapore, puoi anche non metterle. Nel caso tu decida di utilizzarle, fai sciogliere i filetti di acciuga nel soffritto appena fatto.

4 – Fai bollire dell'acqua in una pentola ampia e alta e poi versaci le **orecchiette**. Se utilizzerai la pasta fresca, basteranno pochi minuti di cottura, mentre per quella secca ne serviranno all'incirca 10-12.

5 – Con la pasta fresca, versa direttamente le cime di rapa pulite insieme alle orecchiette nell'acqua bollente e fai cuocere per pochi minuti. Con la pasta secca, invece, aggiungi in pentola le cime di rapa cinque minuti prima della fine del tempo di cottura previsto.

6 – Scola le orecchiette e le cime di rapa e **versale nella pentola con il soffritto**, mescolando delicatamente con un cucchiaio, cercando di non rompere le cime che dovrebbero rimanere intere.

7 - Prosegui così la **cottura a fiamma vivace** per far evaporare l'acqua in eccesso. A quel punto le tue orecchiette con le cime di rapa saranno pronte: servile a tavola ben calde!

Le orecchiette con cime di rapa e salsiccia

Questa tipica ricetta pugliese ha molte varianti, tra le quali quella che prevede l'aggiunta della **salsiccia** per rendere il piatto ancora più ricco e gustoso. In questo caso non andranno utilizzate le acciughe; tuttavia, per il resto il procedimento è molto simile quello che abbiamo appena visto: nella padella con il soffritto fai cuocere due salsicce private della pelle e sbriciolate a fiamma moderata. Alla fine, sfumale con del **vino** a fiamma vivace e poi aggiungi le **cime di rapa**, aggiustando di sale e proseguendo la cottura con il coperchio a fuoco dolce per circa 15 minuti, fino a che la verdura non risulterà morbida. Nel frattempo, cuoci le **orecchiette** in acqua bollente salata, poi scolale e aggiungile in padella: amalgama per qualche minuto, facendo evaporare l'acqua in eccesso, e poi servi in tavola!