



PENNE AL FARRO CON ACCIUGHE BROCCOLI E RICOTTA SALATA

penne al farro Valentino Felicetti grammi 200 (dose per due persone)

alici sott'olio 5/6 (dipende dalla grandezza)

aglio 1 spicchio (vestito)

pomodorini secchi Campisi (fatti rinvenire in acqua tiepida per 15/20 minuti) 6

broccoli al vapore 100 grammi

ricotta salata grattugiata q.b.

peperoncino un pizzico

sale q.b.

olio e.v.di oliva varietà Taggiasca 2 cucchiari

In una pentola capiente mettete a bollire dell'acqua..
tagliate a pezzetti le alici, dividete in cime i broccoli.. in una padella scaldate due cucchiari di olio e soffriggete a fuoco basso lo spicchio di aglio.. aggiungete i broccoli, le alici ed i pomodorini (strizzati e tagliati a listarelle).. Aggiustate di sale se necessario. Fate cuocere per qualche minuto. Spegnete e mettete da parte.

Cuocete la pasta al dente, scolatela e fatela saltare in padella con il condimento.. Per finire un pizzico di peperoncino e una grattata di ricotta salata.

Servite subito, aggiungendo qualche lacrima d'olio a crudo..

Ricetta sul blog [Untoccodizenzero](#)

Sandra Salerno

Consulenze gastronomiche, cucina a domicilio e corsi

© 2009 Sandra Salerno