

Linguine sciue' sciue'



Il periodo invernale per me è caratterizzato da questa verdura, oltre a ricordarmi i pranzetti della mia infanzia, ne vado matta! Le cime di rapa le faccio e le mangio in mille modi, cime di rapa con la pasta, cime di rapa con salsiccia, cime di rapa come contorno: ne faccio scorpacciate perché purtroppo non si trova tutto l'anno!

La ricetta che ti propongo puoi considerarla un piatto unico, pasta e verdura con un fondo che si presta ad una generosa scarpetta...mi raccomando con pane casereccio!

★ INGREDIENTI ★

1. linguine (80 gr circa a persona)
2. 500 gr di cime di rapa
3. 2 spicchi d'aglio

4. peperoncino
5. olio EVO (Extra Vergine Oliva)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. Prima di lavare la verdura, elimina le foglie grosse esterne, le foglie e fiori gialli: se ce ne sono non è più freschissima. Tendenzialmente mantieni il fiore che è la parte più buona, la meno amara.

★ PROCEDIMENTO ★

- Metti sul fuoco la pentola per la pasta
- in un padellino metti una quantità generosa di olio (almeno un dito) , aglio, peperoncino e fai soffriggere a fuoco lento (non bruciare l'aglio!)
- Poco prima che l'acqua giunga a bollire, metti il sale grosso e aggiungi la cima di rapa
- quando l'acqua bolle, aggiungi le linguine
- NON scolare la pasta con lo scolapasta (perderesti tutto il sapore presente nell'acqua di cottura) ma aiutati con una schiumarola al fine di lasciare le linguine scivolose...SCIUE' SCIUE'
- Togli dal fuoco il soffritto, elimina aglio, peperoncino e butta il condimento sulle linguine

Mescola bene le tue linguine con cime di rapa e...buon appetito!