

Pasta e broccoli



Ingredienti

- 320 grammi maccheroncini
- 500 grammi broccoli
- 2 spicchi aglio
- 1 peperoncino piccante
- brodo di verdura
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione

- Mondate, lavate e tagliate a pezzi i broccoli.
- In un tegame ponete a soffriggere l'aglio schiacciato con il peperoncino sminuzzato; unite i broccoli e lasciateli cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora, salate, quindi bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura: occorreranno circa 20 minuti.
- Nel frattempo in una capace pentola portate a bollore abbondante acqua salata, tuffatevi i maccheroncini e scolateli al dente.
- Trasferiteli nel tegame con i broccoli, regolate di sale e bagnate con poco brodo se necessario.
- Servite ben caldo.