

Orecchiette alle cime di rapa

Le **orecchiette alle cime di rapa**, chiamate anche "**recchitelle**" o "**strascinati**", sono uno dei piatti tipici più rappresentativi della **Puglia**, in special modo della provincia di **Bari**; questo semplice ma saporito primo piatto si prepara in tutta la regione, anche con accompagnamenti diversi dalle cime di rapa come per esempio **broccoli** o **sugo di pomodoro**.

Ingredienti:

Acciughe (alici) sott'olio 6 filetti **Aglio** 2 spicchi
Cime di rapa (già pulite) 600 gr
Olio extravergine d'oliva 6 cucchiari
Peperoncino fresco piccante 1 **Sale** q.b.
Orecchiette fresche 500 gr - secche 400 gr

Preparazione:

Prendete le **cime di rapa** (1) già pulite (la mondatura consiste nell'eliminare le foglie grosse o sciupate, le parti del gambo più dure, tenendo per l'appunto le parti più



tenere), **tagliate in più parti**, e lavatele bene in **acqua fredda corrente** (2). Tagliate il **peperoncino** a rondelle (3). Mettete sul fuoco una pentola con **abbondante acqua salata**, e quando l'acqua bollerà, buttateci dentro le cime di rapa (4-5); a **lessatura avvenuta**, scolatele tenendo da parte l'acqua di cottura, che, rimessa sul fuoco, vi servirà per lessarci le orecchiette. Intanto in una padella,



mettete a imbiondire con l'olio i due spicchi di **aglio** schiacciati (o tagliati a fettine), i **filetti di acciughe** spezzettati e il **peperoncino** tritato (6).

Quando l'aglio sarà dorato e i filetti di **acciughe** spappolati



(non frigeteli troppo a lungo, se non volete che divengano amari) unite le cime di rapa ben scolate e fatele saltare qualche minuto (7). Quindi lessate le orecchiette nella stessa **acqua** di cottura delle cime di rapa (9) **Scolate le orecchiette** quando saranno al dente e unitele al **condimento** nella padella (10), fatele saltare per qualche secondo aggiungendo anche un po' di **acqua** di cottura se dovessero risultare troppo asciutte (11), quindi servite immediatamente (12).



Consiglio

Se al posto delle **orecchiette di pasta fresca**, usate quelle di **pasta secca**, diminuite il peso a 400 gr, poiché la **pasta secca** rende di più una volta lessata.

Una **variante gustosa** da provare, è quella di aggiungere della **mollica di pane raffermo**, sbriciolata e passata al forno, al soffritto del condimento, poco prima di aggiungere le cime di rapa.

Curiosita'

L'origine delle **orecchiette** è un mistero, e non esistono **documenti che ne attestino la nascita**. Alcuni sostengono che le orecchiette secche di grano duro siano state portate in Puglia da **mercanti provenzali**, e che successivamente si siano poi trasformate nel primo piatto sovrano della gastronomia locale, altri attribuiscono la loro nascita alla **cultura ebraica**, altri ancora sostengono che la forma delle orecchiette s'ispiri a quella dei **tetti dei trulli**.