



Ingredienti:

Mezze maniche 480 gr

Cimette di broccolo romanesco 430 gr

Filetti di acciuga sott'olio 3 pz

Aglione 1 spicchio

Capperi sotto sale

Pecorino grattugiato

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Preparazione

Per la ricetta delle mezze maniche con broccolo romanesco all'acciuga, separate le cimette e lessatele in acqua bollente senza sale per 12-15'.

Private uno spicchio di aglio della buccia e poi tritatelo finemente.

Dissalate una cucchiata di capperi lasciandoli sotto l'acqua corrente per qualche minuto.

Tritateli con i filetti di acciuga e unite tutto all'aglio già tritato. Mescolate in modo da rendere omogeneo il composto (trito aromatico).

Scolate le cimette di broccolo e rosolatele in padella con 2 cucchiari di olio e il trito aromatico.

Tenete in caldo. Lessate le mezze maniche in acqua bollente salata, scolatele al dente e unitele nella padella con le cimette.

Saltate tutto per 1' sulla fiamma vivace e servite subito, completando generosamente con pecorino grattugiato.