

PRIMO

Pasta con i broccoli "arriminati"



🕒 1h.

Tempo di preparazione

★ 1

Difficoltà: Facile

👥 2

Persone

Ingredienti:

- ☐ 400 g di **broccolo palermitano (cavolfiore)**
- ☐ 180 g di **bucatini**
- ☐ 3 filetti di **acciuga**
- ☐ 1 manciata di **pinoli e passolina**
- ☐ 1 **scalogno medio**
- ☐ 1 bustina **zafferano**
- ☐ q.b. **Olio evo**
- ☐ q.b. **sale e peperoncino**

Per la "muddica atturrata":

- ☐ q.b. **pangrattato**
- ☐ q.b. **Olio evo**

Adesso che vi siete procurati tutti gli ingredienti vi insegneremo come preparare la **pasta con i broccoli arriminati**. Lavate le mani, indossate il grembiule e seguite passo dopo passo la nostra ricetta!

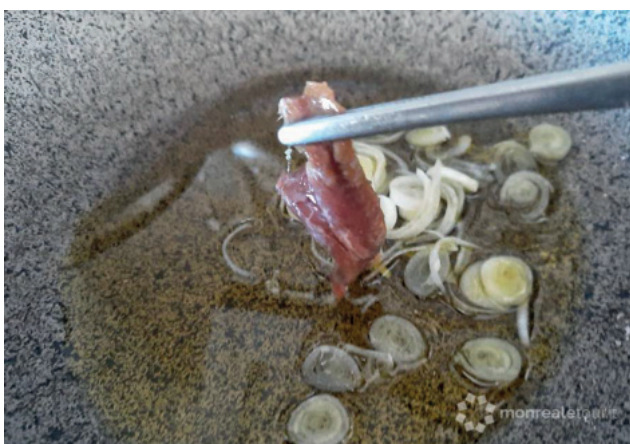
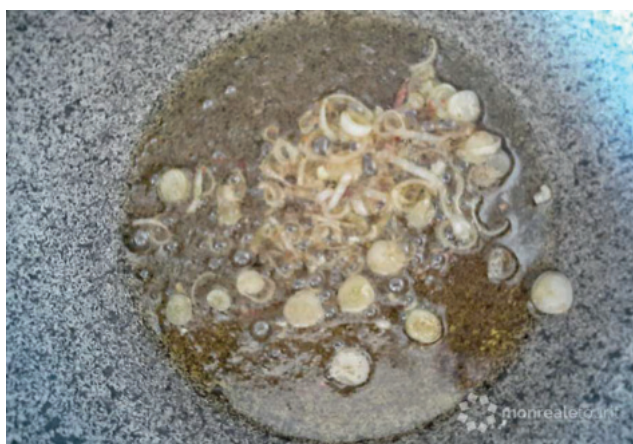
Step 1: | Segna come completato ☐

Taglia le cimette del cavolfiore, lavale e sbollentale per qualche minuto **lasciando da parte l'acqua di cottura**.



Step 2: | Segna come completato ☐

In una padella capiente metti i **filetti di acciuga, lo scalogno, olio e peperoncino** e fai soffriggere a fiamma dolce fino a far **sciogliere le acciughe**.



Step 3: | Segna come completato ☐

Sciogli lo zafferano in poca acqua calda e **aggiungi al soffritto**; **inserisci il cavolfiore e la passolina** precedentemente ammorbidita in acqua. **Inizia quindi a mescolare, anzi arriminare il cavolfiore** fino a cottura ultimata ottenendo una **consistenza cremosa**, aggiungendo dell'acqua di cottura se necessario. **Preleva un po' di condimento e mettilo da parte.** Andrà ad arricchire il piatto finito!
Tosta infine leggermente i pinoli.



Step 4: | Segna come completato ☐

Prepara la **muddica atturrata** tostando il **pangrattato con un filo d'olio** fino ad ottenere un **colore ambrato**.



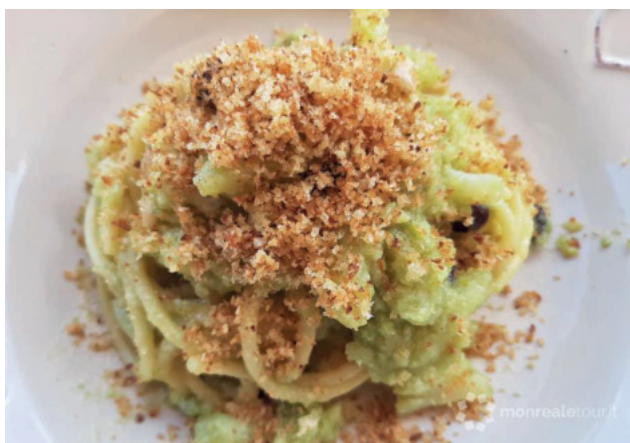
Step 5: | Segna come completato ☐

Cuoci i bucatini nell'acqua utilizzata per i cavolfiori e a cottura quasi ultimata **scolali direttamente nella padella** col condimento ultimando la cottura lì; **inserisci i pinoli**.



Step 6: | Segna come completato ☐

Servi aggiungendo alla pasta **il condimento messo precedentemente da parte e abbondante muddica atturrata**.



Il consiglio furbo:

Per la versione in rosso sostituisci lo zafferano con estratto di pomodoro: attenzione, in questo caso, a dosare bene il sale.