LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Orechiette aux cime di rapa

Pour 2 personnes | **Très facile**

23 min | **1.60€ La portion** (prix indicatif)

Une recette de pasta surprenante qui nous vient des Pouilles et qui vous fera découvrir les cime di rapa : des pousses de chou brocoli rave, un vrai délice que l'on ne trouve pas facilement sur les étals des primeurs.

Les ingrédients

- **600 g** de Cima di rapa
- **150 g** de Pâte Orecchiette
- **2 gousse** de Ail
- **3 pièce** de Filet d'anchois à l'huile
- **50 g** de Pecorino

Étapes de préparation

Préparation : 8 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 0 min

1. Faites bouillir un grand volume d'eau salée (env. 2 L avec 2 càs de gros sel) dans une casserole large.
2. Pendant ce temps, préparez les 600 g de cime di rapa.
   Enlevez les grosses tiges centrales, en ne conservant que les feuilles et les fleurs. Si certaines feuilles sont trop grandes (ex. : la taille de votre main), déchirez-les grossièrement pour avoir des morceaux plus petits.
   Rincez les feuilles et les fleurs.
3. Quand l'eau bout, plongez-les dans l'eau bouillante et faites cuire 2 min.
4. Après 2 min de cuisson, ajoutez 150 g d'orecchiette dans la casserole avec les cime di rapa.

Continuez la cuisson entre 7 et 8 min jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
Note : les cime di rapa doivent cuire 10 min dans l'eau. Si vous utilisez des pâtes fraîches qui nécessitent moins de temps de cuisson, alors ajoutez-les dans la casserole de manière à ce que les pâtes et les légumes finissent de cuire en même temps.

5. Pendant que les pâtes cuisent, hachez finement 2 gousses d'ail.
Astuce : utilisez une râpe.

6. Faites chauffer 2 grosses càs de l'huile d'olive (ou moins selon vos préférences) dans une petite poêle à feu moyen.
Quand elle est chaude, baissez sur feu doux. Ajoutez l'ail haché et les filets d'anchois. Faites cuire quelques minutes en mélangeant et en écrasant les anchois.

7. Quand l'ail commence à dorer, arrêtez la cuisson et mettez de côté.

8. Quand la cuisson des pâtes est terminée, égouttez les cime di rapa et les orecchiette en conservant les légumes et pâtes dans la casserole avec env. 2 louches d'eau de cuisson dans le fond

9. Ajoutez dans la casserole un filet d'huile d'olive, l'ail et 3 filets d'anchois que vous avez mis de côté.

10. Faites cuire à feu fort quelques minutes en mélangeant. Le but est qu'une partie des cime di rapa se réduise en purée et forme une "sauce".

11. Quand les pâtes sont enrobées de cime, poivrez généreusement et faites cuire quelques secondes de plus.
Note : vous n'avez normalement pas besoin de saler car les anchois et l'eau de cuisson des pâtes le sont déjà. Et vous allez ajouter du fromage qui salera encore plus ;)

12. Servez immédiatement dans vos assiettes.
Râpez du pecorino (ou du parmesan) sur vos pâtes et redonnez quelques tours de moulin à poivre, ce plat se mange bien poivré ;)