



PACCHERI, RAPE E SALSICCIA

Ingredienti

1 pacco da gr 500 di paccheri rigati
2 kg di cime di rape
1 kg di salsiccia di maiale dolce
200 gr di pecorino di Forenza
olio e.v.o.qb
aglio, peperoncino

Procedimento

Nettare e lavare le rape tenendo da parte le cimette e lessarle separatamente. Poi ,passarle in acqua e ghiaccio.

Frullare le rape con olio e.v.o. e, se necessario, con un po' di acqua di cottura.

Lessare i paccheri al dente in acqua bollente salata e mantecarli in padella con la crema di cime di rape.

Sgranare la salsiccia di maiale e spadellarla in una padella antiaderente ben calda per pochi minuti.

Impiattare in un piatto fondo i paccheri con la crema di cime di rape, aggiungere le cimette tenute da parte e saltate con olio, aglio e peperoncino e completare con la salsiccia sgranata e sfoglie di pecorino.