

Orecchiette con le cime di rapa

Ingredienti:

1 kg di cime di rapa

acqua

sale

$\frac{1}{2}$ kg di orecchiette

olio extra vergine di oliva

una macinata di pepe

Procedimento:

Pulire, tagliare, lavare e asciugare le rape. Nel frattempo far bollire l'acqua con il sale; versare le rape nell'acqua bollente dopo due minuti aggiungere le orecchiette e far cucinare per 5 minuti. Scolare le orecchiette con le rape, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva e una macinata di pepe.