



Orecchiette con cime di rapa

Klassieke Pugliese pasta met cime di rapa, look, ansjovis en pikante peper. Simpel, bitterzoet en vol karakter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr orecchiette
600 gr cime di rapa (of broccoletti)
4 ansjovisfilets in olijfolie
3 teentjes look
1 gedroogde rode chilipeper
6 eetlepels olijfolie
50 gr geraspte pecorino
zout

Bereidingswijze

1. Maak de cime di rapa schoon: verwijder de taaiste stelen en houdt de malse blaadjes en bloemknoppen bij.
2. Breng een grote pot ruim gezouten water aan de kook en kook hierin de orecchiette volgens de verpakking, maar voeg de cime di rapa toe tijdens de laatste 5 minuten kooktijd.
3. Schep ondertussen 100 ml kookvocht uit de pot en zet apart.
4. Verwarm de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime pan. Voeg de ansjovisfilets en de fijngehakte look toe en laat zachtjes smelten, zo'n 2 tot 3 minuten, tot de ansjovis volledig is opgelost.
5. Verkruiemel de gedroogde chilipeper boven de pan en laat nog 1 minuut meebakken.
6. Giet de pasta en de cime di rapa af en voeg ze meteen toe aan de pan met de ansjovisolie. Schep goed om.
7. Voeg lepel per lepel wat van het achtergehouden kookvocht toe en roer tot je een smeuge, gebonden saus krijgt.
8. Werk af met de geraspte pecorino en dien meteen op.

Tip

Gebruik het kookvocht spaarzaam en voeg het beetje bij beetje toe: het zetmeel bindt de saus en zorgt voor een fluweelzachte textuur zonder dat het gerecht waterig wordt.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade of wat knapperig zuurdesembrood om de saus op te deppen.

Dranktip

Combineer met een droge zuidelijke witte wijn zoals een Verdeca of een jonge Primitivo rosato uit Puglia.