

Ditalini ai broccoli e pinoli

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 22.01.2013

Ingredienti per 10 Personen/2.311 kg al 100% (quantità netta)

| | |
|---------|------------------------|
| 1 kg | Ditalini |
| 0.2 l | Olio d'oliva |
| 10 g | Aglio |
| 1 kg | Broccoli, freschi |
| 1 g | Peperoncino in polvere |
| 1 x | Condire (sale, pepe) |
| 0.05 kg | Pinoli |

Mise en place:

- Tagliare le rosette dei broccoli, lasciarle piuttosto grosse
- Mondare il gambo e tagliarlo a cubetti di 8-10 mm di lato, tenere separato dalle rosette
- Pelare l'aglio, togliere il germoglio e schiacciarlo con lo schiaccia-aglio o tritarlo finemente
- Tostare i pinoli

Preparazione:

- Cuocere i gambi in acqua salata lasciarli al dente e raffreddarli
- Cuocere le rosette in acqua salata lasciarle al dente e raffreddarle
- Tenere l'acqua di cottura
- Cuocere la pasta in acqua salata
- Stufare l'aglio in olio d'oliva
- Scaldare per un minuto i broccoli nell'acqua di cottura
- Unire i broccoli, la pasta, i pinoli nell'aglio e olio e condire
- Se necessario aggiungere un po' di acqua di cottura dei broccoli
- Servire ben caldo con parmigiano grattugiato a parte