

# ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

TRALLALLERO TRALLALLÁ ... ON ENTEND LE MOT « CIME DI RAPPA » ET DANS MA TÊTE SA RÉSONNE LA TARANTELLA ... CONNAISSEZ-VOUS LES POUILLES ?

MOI, GRETA ET LES ENFANTS ON A LAISSÉ UNE PARTIE DE NOTRE ♥ À CISTERNINO ET À CHAQUE FOIS QUE NOUS AVONS LA POSSIBILITÉ D'Y RETOURNER, LA MAGIE OPÈRE !

1. Nettoyer les cime di rapa, en prenant les feuilles, le cœur et les petites fleurs qui restent  
Couper le cœur en deux
2. Tremper les tiges de chou cima dans de l'eau bouillante bien salée  
Les tiges seront ensuite gardées à manger séparément afin de ne pas les gaspiller
3. Couper le pain de la veille en cubes et le faire griller dans une poêle avec de l'huile et une gousse d'ail
4. Tremper les orecchiette dans la casserole où ils font cuire les tiges de chou cima.  
Mélanger et faire cuire pendant 5 minutes avec le couvercle  
**Mot du Chef** : l'orecchietta et les tiges de cime di rapa donneront un goût géniale à l'eau de cuisson
5. Écraser deux gousses d'ail frais et les mettre dans une casserole avec de l'huile à feu moyen  
Ajouter de poivre et quand il commence à cuire ajouter le piment coupé fin et 3 gousses d'ail confit. Baisser le feu.
6. Garder un œil sur le pain et quand il est bon toasté enlever du feu et assaisonner

## INGRÉDIENTS

### PLAT POUR 2 PERSONNES

- 220gr de Orecchiette
- 1 botte de Cime di Rapa (chou cima) 500gr environ
- 4 filets d'anchois (pour les vrais de vrais)
- 4 gousses Ail confit
- 2 gousses Ail frais
- 2 Piment frais
- 1/2 Baguette de la veille
- Tanto Huile d'olive ♥
- Sel et Poivre

## RECETTE :

### PRÉPARATION :

7. Une fois cuites, retirer les tiges de cime di rapa de la casserole avec une pince et laissez-les refroidir
8. Ajouter une louche d'eau de cuisson dans la casserole avec de l'ail et avec l'aide d'une araignée mettre les orecchiette pour terminer la cuisson  
**Important** : laisser l'eau de cuisson sur le feu  
Si vous n'avez pas la possibilité de faire cuire plusieurs préparations ensemble, pas de problème, faites une chose à la fois et prenez votre temps
9. En même temps tremper les cime di rapa (les feuilles et le fleurs) dans la casserole avec l'eau de cuisson pour 1 minute
10. Joindre les cime di rapa aux orecchiette, ajouter un peu de poivre, de sel et d'huile d'olive.  
Faire cuire pour environ 1 minute avec le couvercle
11. Retirer le couvercle et faire sauter la pâte pour bien mélanger les ingrédients.  
**Mot du Chef** : « Regarde la sauce ! »
12. Servir et ajouter le pain grillé !  
**Astuce anti-gaspi**: Gardez les tiges de votre chou cima pour une petite salade, son goût légèrement amer si particulier peut être sublimé avec une belle vinaigrette

