

PASTA CON IL CAVOLFIORE



Ingredienti per 6 persone:

500g di pasta
900g di cavolfiore
6 acciughe,
2 spicchi d'aglio
Aglio
1 dl di olio extravergine
d'oliva
sale



Preparazione:

Raschiare 6 acciughe sotto sale, diliscarle e lavarle bene. Dividere il cavolfiore a tronchetti, lessarlo in acqua bollente salata per tre minuti, quindi scolarli, tenendo da parte l'acqua di cottura. In una larga padella mettere 1 dl d'olio extravergine di oliva, l'aglio e le acciughe; far rosolare schiacciando le acciughe con la forchetta, quindi togliere l'aglio e aggiungere il cavolfiore. Farlo insaporire mescolando con delicatezza. Contemporaneamente far cuocere la pasta cotta in abbondante acqua salata, a cui va aggiunta anche l'acqua di cottura del cavolfiore.

Scolarla al dente e metterla nella padella con il cavolfiore; far insaporire tutto insieme per qualche minuto, mescolando con delicatezza.