

Pasta e vruocculi (Pasta e broccoli)

Ingredienti

Per 4 persone

- 400g di broccoli neri
- 500g di maccheroni
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- peperone rosso piccante o secco



Preparazione: pulite e lavate i broccoli, quindi cuoceteli in abbondante acqua salata.

Scolateli e nell'acqua di cottura lessate dei maccheroni spezzettati con le mani. Nella stessa pentola, una volta tolta l'acqua, ma non totalmente, versate un bicchiere d'olio di oliva fritto con uno o due spicchi d'aglio e qualche pezzo di peperone rosso piccante fresco o secco.