



www.serrata.info

RICETTE

Pasta e Broccoli

Ingredienti

- 400 grammi di broccoli neri.
- 500 grammi di maccheroni.
- Un bicchiere di olio d'oliva.
- 2 spicchi d'aglio.
- Peperone rosso piccante o secco.

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.