

Pasta con cima di rapa



Préparation

Préparer la cima di rapa: Ôter la partie inférieure et dure de la cima di rapa, découper le reste (y compris les fleurs et les feuilles) en tronçons de 5 cm de longueur.

Préparer la sauce: Dessaler les câpres et les réserver. Passer les anchois à l'eau froide, les égoutter et les hacher. Couper les piments en deux dans le sens de la longueur, les épépiner et les hacher. Couper les tomates en deux et ôter les graines. Égoutter les câpres, les faire revenir dans une grande poêle avec les anchois, le piment et l'ail dans 100 ml d'huile. Ajouter les tomates et les faire revenir brièvement.

Cuire les pâtes: En même temps, cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. 3 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la cima di rapa pour la faire cuire. Égoutter les pâtes et la cima di rapa, les ajouter au mélange à base de tomates dans la poêle, mélanger le tout et arroser avec le reste de l'huile d'olive, assaisonner avec du poivre noir du moulin.

Dressage: Servir les pâtes avec la sauce et le parmesan.

Conseil: Même après le dessalage, les câpres et les anchois contiennent encore suffisamment de sel. Il n'est donc en général pas nécessaire de rectifier l'assaisonnement.

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de cima di rapa (brocoli-rave) ou de brocoli en rosettes
- 1 cs de câpres au sel
- 4 filets d'anchois, au sel ou à l'huile (10 à 15 g)
- 2 piments rouges
- 10 à 15 tomates cerises
- 1 à 2 gousses d'ail hachées
- 150 ml d'huile d'olive
- 400 g de pâtes courtes, p. ex. orecchiette ou fusilli
- Parmesan râpé