





Pasta con broccolo romanesco

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-con-broccolo-romanesco/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **20 min**
-  Tempo totale: **30 min**
-  Difficoltà: **facile**

 SENZA UOVA  VEGETARIANA

La **pasta con broccolo romanesco** è un primo piatto molto semplice ma davvero gustoso perchè questo particolare tipo di broccolo è veramente saporito. Fondamentale per completare il piatto e renderlo più avvolgente e corposo è l'aggiunta di *pecorino romano* grattugiato e naturalmente di abbondante pepe. Un modo super appetitoso per mangiare questo bellissimo ortaggio che, oltre ad essere buonissimo, fa anche tanto bene perchè **ricco di antiossidanti e di vitamina C** di cui, soprattutto con il freddo, abbiamo tanto bisogno. Se volete ottenere un risultato più cremoso potete frullare una parte dei broccoli dopo averli cotti e saltati in padella. Provate anche la [pasta con i broccoli](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- mezze maniche 180 g
- broccolo romanesco 320 g
- pecorino romano 30 g
- olio extra vergine di oliva 2 cucchiai
- aglio 1 spicchio
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA CON BROCCOLO ROMANESCO

1

Pulite il broccolo eliminando le foglie e il gambo e poi staccate le cimette dal fusto (il peso indicato è del broccolo già pulito). Sbollentate le cimette in acqua salata per pochi minuti; dovranno risultare ancora al dente. Fate dorare uno spicchio d'aglio in una padella con l'olio, poi eliminatelo e unite le cimette del broccolo ben scolate. Saltatele in padella per 5-6 minuti per farle insaporire e a fine cottura regolate di sale.



Lessate la pasta nella stessa acqua in cui avete cotto il broccolo e scolatela molto al dente direttamente nel tegame con il condimento. Portatela alla giusta cottura aggiungendo gradualmente la sua stessa acqua. Spegnete la fiamma e unite il pecorino grattugiato e il pepe. Amalgamate bene e servite!



VARIANTI

Per rendere ancora più saporito il piatto potete aggiungere della pancetta o dello speck croccanti.

Se invece amate i sapori piccanti vi basterà aggiungere del peperoncino fresco nel tegame con l'aglio e l'olio.