



MEZZI TUBETTONI CON BROCCOLI E CIPOLLOTTO ROSSO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 1 ora e 10 minuti **Difficoltà:** medio



Ingredienti per 2 porzioni

- 400 g di broccoli
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino q.b.
- 30 g di capperi
- 2 filetti di acciughe del cantabrico (1 per decorare)
- 320 g di mezzi tubettoni (o mezzi paccheri)
- 1 cipollotto rosso
- Qualche foglia di basilico fresco, per decorare

Una pasta tradizionale resa originale dalla presenza del cipollotto rosso...quel quid pluris che fa la differenza. Da provare!

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **1 ora e 10 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Saltate il broccolo precedentemente sbollentato in olio evo con l'aglio, il peperoncino, i capperi e 1 filetto di acciuga.

A parte cuocete la pasta e scolate al dente.

In un tegame fate intanto appassire il cipollotto, aggiungete la pasta ed i broccoli. Fate saltare e servite. Decorate con qualche foglia di basilico e con il restante filetto di acciuga. Enjoy!

