

Bucatini con broccolo in tegame



Ingredienti per 4 persone

- Bucatini: gr. 400
- 1 broccolo: gr. 600 (circa)
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe Balena
- Pomodori maturi: gr. 400
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di uvetta
- 1 cucchiaio di pinoli
- Olio d'oliva
- Poco burro
- Parmigiano grattato
- Sale e pepe

Preparazione.

Scottate in acqua bollente salata, per 5 minuti, il broccolo diviso in piccole cime quindi scolatelo e mettetelo da parte. In un tegame fate soffriggere, in 6 cucchiai d'olio, la cipolla finemente tritata con la pasta d'acciughe. Appena la cipolla appassisce unite i pomodori pelati e, dopo circa 15 minuti, le cime di broccolo. Fate cuocere, mescolando spesso, finché le cime di broccolo cominciano a sfarsi. Cuocete al dente i bucatini nella stessa acqua di cottura del broccolo. Scolateli e versateli nel tegame con la salsa. Girate bene e aggiungete i pinoli e l'uva passa. Mettete il tutto in una teglia già imburata, spolverate con del parmigiano grattato e mettetelo in forno caldo per una decina di minuti.