



Filotea Orecchiette

con le cime di rapa



300 g Orecchiette Filotea
Cime di rapa i contadini
2 ansjovisfilets in olie
1 teen knoflook
Chilipeper
Extra vierge olijfolie
Zout

Kook de orecchiette in gezouten water
Laat ondertussen in een pan de olijfolie verhitten
Voeg de ansjovis , knoflook en chili toe aan de olijfolie
Dek af en bak op laag vuur (ansjovis spet!) laat de ansjovis smelten
Voeg de cime di rapa toe als de ansjovis gesmolten is en laat warmen op laag vuur
Giet de Orecchiette goed af en voeg ze bij in de pan
Laat een paar minuten warmen op laag vuur
Serveer direct