



## Cavatelli



4 persone



1h e 30 min.

## INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Pasta Fresca

2 cucchiaini di olio d'oliva

260 g acqua

*per il condimento:*

un mazzo di cime di rapa

2 spicchi d'aglio

4 acciughine (facoltativo)

olio d'oliva

peperoncino

sale

## PROCEDIMENTO

Impasta la **Miscela Oro Pasta Fresca** con l'olio e l'acqua finché non ottieni un panetto liscio.

Avvolgila in pellicola e lascia riposare la pasta per un minimo di 30 minuti.

Lava le cime di rapa e tagliale grossolanamente.

Scada dell'olio in una casseruola, unisci gli spicchi d'aglio interi (che potrai rimuovere a fine cottura, se non ami mangiare l'aglio) e le acciughine.

Qualche istante dopo, versa in casseruola anche le cime di rapa e lasciale cuocere a fiamma vivace per circa 15 minuti.

Aggiusta di sale, aggiungi un poco di peperoncino e metti da parte.

Riprendi la pasta e, prelevando pochi pezzi di impasto alla volta, forma dei cordoncini grossi quanto un dito mignolo e tagliali in piccoli pezzi di circa 2 cm.

Poggia al centro di ogni pezzetto di pasta un bastoncino (o anche uno stuzzicadenti) e fallo rotolare avanti e indietro finché non crei un incavo.

Infarina ad ogni passaggio il bastoncino in modo che non

si attacchi alla pasta. Una volta pronti i cavatelli, cuocili in acqua salata per 2 o 3 minuti.

Dopo 2 minuti, assaggia per verificare la cottura e prolungala, se servisse, di un altro minuto.

Scola la pasta e versala nella casseruola con le cime di rapa.

Manteca la pasta aggiungendo dell'olio d'oliva a crudo e servi subito.

*Buon appetito!*