

Spaghetti Ai Broccoletti

Pulite i broccoletti e cuoceteli in acqua bollente per 15 minuti; prima di scolarli salate, quindi, scolateli e passateli al setaccio. In una padella mettete 1/2 bicchiere di olio con uno spicchio d'aglio; quando l'olio è ben caldo aggiungete i broccoletti e lasciate insaporire con il pecorino grattugiato. Quando gli spaghetti sono al dente versateli nella padella con i broccoletti, mescolate bene, spolverate con pepe nero.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti

500 G Broccoletti

100 G Formaggio Pecorino

Olio D'oliva

Aglio

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.