Pasta (orecchiette) con i broccoli

FACILEeBUONO

1 piccolo cespo di broccoli
250 gr di orecchiette pugliesi
2 spicchi d'aglio tritati
1 pezzetto di peperoncino tritato
2 cucchiai di olio d'oliva
sale

Intrigante pasta vegetariana

Mettiamo in una tazza il sale l'olio il peperoncino e l'aglio tritati.
Tagliamo a cimette i broccoli e laviamoli sotto l'acqua.
Portiamo ad ebollizione l'acqua e tuffiamo sia le orecchiette che i broccoli.
Aggiungiamo mezzo mestolo di acqua di cottura nella tazza con l'aglio il peperoncino ecc…
A cottura ultimata scoliamo e condiamo con la salsina.

Questa pasta: orecchiette con i broccoli, sono una variante di quelle alle cime di rapa, altrettanto gustose.