

## PASTA CON I BROCCOLI

### *Ingredienti:*

*broccoli siciliani*

*aglio*

*olio extravergine di oliva*

*pepe*

*sale*

*pasta*

### *Preparazione*

*Lavare e pulire i broccoli e staccare le cimette.*

*Lessarle per circa 10 minuti in abbondante acqua salata e scolarle con attenzione.*

*Soffrigere in una padella gli spicchi d'aglio e unire le cimme dei broccoli.*

*Salare e pepare a piacere.*

*Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella dei broccoli.*

*Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella per qualche minuto.*

*P.s. A piacere, aggiungere tanto peperoncino piccante!*

