

# Orecchiette con cime di rapa



**Viaggi & Assaggi  
Felici.blog**



*Ricetta di Giovy*

## **Ingredienti per 4 persone**

**Per la pasta Per 300 g. di orecchiette fresche**

- 100 g. di acqua tiepida
- 200 g. di semola integrale rimacinata di grano duro italiano bio,
- sale q. b.

## **Condimento**

- cime di rapa 400 gr
- lievito alimentare in scaglie q.b.
- sale q.b
- aglio in polvere q.b.
- alga kombu un pezzetto

- olio evo 2 cucchiaini.
- qualche pomodorino datterino

## >Procedimento

- Versare la farina sulla spianatoia,
- aggiungere sale,
- versare l'acqua tiepida e impastare fino ad ottenere un bel panetto, omogeneo ed elastico, coprire e mettere a riposare per 15 minuti.
- Riprendere l'impasto e tagliarlo con un coltello in più parti, e per ogni parte fare tanti filoncini, tagliate a pezzetti, e con l'aiuto di un coltello a lama liscia, formare delle conchigliette trascinando con la punta del coltello e rigirare.
- le vostre orecchiette sono pronte.
- Pulire, lavare e sbollentare le cime di rapa, e metterle da parte,
- in una padella rosolare l'aglio, unite il lievito alimentare , e rosolare per alcuni minuti, aggiungendo un pezzetto di [alga kombu](#) ammollata precedentemente in acqua( conferirà al piatto la sapidità data dalle acciughe nel piatto tradizionale ), e le cime di rapa, volendo anche qualche pomodorino, insaporite con una piccola presa di sale, e il condimento è pronto,
- nell'acqua di cottura delle cime di rapa, cuocete le orecchiette, scolatele al dente, e versatele in padella mescolate, e impiattate.

*Le orecchiette alle cime di rapa sono un primo piatto italiano tipico della cucina Pugliese. Si preparano con le cime di rapa, ortaggio tipico autunnale e invernale.*