

PASTA AI BROCCOLI

Ingredienti per 2 persone

180 g orecchiette
500 g broccoli surgelati (per praticità)
1 dado verdure
Sale
Pepe
Olio d'oliva
Formaggio grattugiato

Preparazione

In una pentola far bollire l'acqua, a questo punto versare i 500 g di broccoli surgelati, così si scongelano e cuociono.

Scolarli dopo circa 15-20 min.

Prendere una seconda pentola e mettere l'acqua per la pasta.

In una casseruola versare i broccoli, poco olio d'oliva, sale, pepe ed il dado.

Aggiungere l'acqua di cottura della pasta.

Versare la pasta e farla cuocere.

Scolare la pasta, mescolare tutto aggiungendo un po' di formaggio grattugiato.