

Casarecce con crema di broccoli e alici

**Ingredienti per 10 persone**

• Pasta da trafilatura "casarecce"	g	800
• Broccoletti	g	750
• Provolone	g	150
• Alici sott'olio a filetti	g	85
• Olio aromatizzato all'aglio	ml	50
• Olio di oliva extravergine	ml	25
• Peperoncino piccante	q.b.	

PROCEDIMENTO

1. Tagliare a ciuffetti i broccoli.
2. Sbianchire in acqua salata e raffreddare velocemente.
3. Con una parte di broccoli fare una crema, emulsionandola con olio extravergine di oliva.
4. Nell'olio aromatizzato all'aglio soffriggere velocemente i ciuffetti rimasti di broccoli con le alici a pezzi e il peperoncino.
5. Condire la pasta.
6. Stendere la crema di broccoli sul fondo del piatto e aggiungere la pasta.
7. Finire con la provola grattugiata.