



Estelle de Saint Germain

Orecchiette au brocoli

Ingrédients :

1 brocoli, 2 gousses d'ail, des pâtes orecchiette, de l'huile d'olive, du persil plat ciselé, quelques pignons grillés et du parmesan fraîchement râpé.

Recette :

Faire bouillir le brocoli avec l'ail.

Dans une autre casserole faire bouillir et saler une grande quantité d'eau puis faire cuire les orecchiette.

Lorsque le brocoli est tendre, l'égoutter et l'écraser à la fourchette avec l'ail.

Egoutter les pâtes, les mélanger au brocoli ajouter un peu d'huile d'olive, le parmesan, les pignons et le persil plat.

NE PAS AJOUTER DE SAUCE OU HUILE PIMENTEE