



Ingredienti per 2 persone

180 g di spaghetti integrali di farina tumminia
Mezzo broccolo lavato e separato in ciuffetti
Mezzo porro lavato e affettato in rondelle sottili
Una manciata di capperi sotto sale
Olio extravergine d'oliva
Sale
Acqua
1 cucchiaino di curcuma

Preparazione

Mentre cuociamo gli spaghetti secondo le indicazioni contenute nella confezione, facciamo scaldare un filo d'olio in una padella ampia. Quando l'olio sarà caldo aggiungiamo il porro e i ciuffetti di broccolo con i capperi e facciamo saltare per qualche minuto fino ad aggiungere dell'acqua (diciamo uno-due bicchieri) ed i capperi sotto sale insieme alla curcuma.

Lasciamo ammorbidire il nostro broccolo a temperatura media e spadellando di tanto in tanto.

Una volta che il broccolo sarà morbido, scoliamo gli spaghetti un minuto prima del tempo di cottura indicato e versiamoli nel padellone con broccolo e porro. Spadelliamo e ARRIMINIAMO per bene e poi serviamo sui piatti.

Questa può dirsi una versione rivisitata della siciliana pasta coi broccoli arriminati.