

#OggiACasaMilo

ORECCHIETTE INTEGRALI BIO, BROCCOLI, POMODORI SECCHI E ORIGANO



DIFFICOLTÀ: 1/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr Orecchiette Integrali Bio

250 gr Broccoli

100 gr Pomodori secchi

Origano

Sale / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Reidratare i pomodori secchi in poca acqua tiepida ed una volta morbidi frullarli in crema aggiungendo due cucchiiai di olio evo e poca acqua all'occorrenza.
- 2 Lessare contemporaneamente le orecchiette ed i broccoli dopo averli lavati e mondati in piccole cime.
- 3 Nel frattempo sbriciolate l'origano, utilizzatelo per condire la pasta insieme alla crema di pomodori secchi.
- 4 Servire.

