



Ricetta dal nostro libro

Vivere senza cellulite si può

Vermicelli con alici su crema di broccoletti verdi al pizzico



Ingredienti per 4 pax

240 g di spaghetti di semola di grano duro

200 g di broccoletti verdi cotti (solo le cime)

50 g di filetti di acciughe (di menaica o del Cantabrico)

5 cucchiari di olio evo

50 g di pecorino romano grattugiato

1 spicchio di aglio, Peperoncino a piacere

Procedimento

Frullare le cimette di broccoletti con poco olio e sale.

Mentre cuciniamo la pasta:

in una padella con l'olio facciamo rosolare velocemente lo spicchio d'aglio, lo togliamo e aggiungiamo le acciughe, mescolando affinché non saranno completamente sciolte, mettiamo un pizzico di peperoncino, versiamo nella padella la pasta cotta con poca acqua di cottura e amalgamiamo bene il tutto. Sul fondo del piatto mettiamo la crema di broccoletti e sopra una chiocciola di vermicelli e spolveriamo con il pecorino grattugiato.

Scoprite le altre salutari e gustose ricette acquistando il nostro libro

[Acquisto on-line](#)