Паста орік’єте з броколі

Орік’єте цікавий та рідкісний тип пасти, надзвичайно смачний та забавний. Броколі додає їй лише свіжості та легкості, а підсмажені крихти додають хрусткості та оригінальності.

Орік’єте (італ. orecchiette) перекладається як “маленькі вушка”, та завдяки своєму оригінальному вигляду паста отримала таку назву . Виробляють орік’єте вручну.

Паста орік’єте походить із регіону Пулья, південна Італія. Пулья – традиційний виробник хліба ще з часів Стародавнього Риму. Завжди Славилася хорошими нивами, родючими землями і вовняними виробами.

Мешканці регіону дуже працьовиті і заощадливі, їжа у них назагал проста і скромна. Вирощують пшеницю, печуть багато смачнющого хліба, а от сухий ніколи не викидають, а сушать, перемелють і сухарями посипають усе що можливо – овочі, м’ясо, і навіть пасту.

- 180 г пасти орік’єте
- 1 качан броколі
- олія оливкова
- 100 г сухарів
- сіль, перець

Броколі спочатку розділити на дрібні суцвіття, а потім добре промити.

Каструлю із водою довести до кипіння і злегка підсолити.

Тим часом у не великій сковорідці підрум’янити хлібні крихти із декількома ложками оливкової олії.

Покласти броколі і пасту разом у киплячу воду і варити, згідно вказаного на упаковці часу готування пасти.

Відцідити пасту разом із броколі через мілке сито і викласти у глибоку таріль, полити оливковою олією та посипати підрум’яненими сухариками.

Одразу подавати до столу.