La pasta coi broccoli, una proposta

Di ricette per preparare la pasta coi broccoli ce ne sono di diverse, tutte ottime.
Qui da me, in genere, le si prepara sempre alla solita maniera, quella che vi propongo oggi.
Per il resto, cominciando come sempre dagli ingredienti, si procede così.

Ingredienti, per due persone:

pasta/orecchiette secche	g.	120
broccoli, ca.	g.	300
olio EVO		QB.
acciuga sotto sale	pz.	2
aglio	spicchi	2

Come regola generale, per gli ingredienti, io mi regolo così:
i broccoli devono essere poco più del doppio, in peso, della pasta; e per ogni commensale calcolo uno spicchio d'aglio e un'acciuga.
Tutto qui.

Preparazione:

Separare le infiorescenze, le cime, dal gambo e sciacquarle rapidamente;
il gambo, sbucciato e fatto a pezzettini, è ottimo da aggiungere a un minestrone: non gettatelo.
Portare a ebollizione l'acqua, salarla e gettarvi i broccoli.
Aspettare che riprenda l'ebollizione e versare anche la pasta
(nel caso delle orecchiette secche, queste richiedono circa lo stesso tempo di cottura dei broccoli - altrimenti aggiungerla un po' più tardi).
Mentre pasta e verdura cuociono, far soffriggere gli spicchi d'aglio, puliti e tagliati a metà, nell'olio d'oliva (qui la quantità dipende dal gusto personale).
Non farli bruciare e toglierli non appena avranno liberato tutto il loro aroma nell'olio.
Aggiungere i filetti delle acciughe dissalate e disliscate (eventualmente, anche se meno saporite, van bene anche quelle sott'olio...) e farli disfare nell'olio.
Togliere dal fuoco e aspettare che la pasta sia pronta.
Appena pasta e verdura son cotti scolarli in un colino a maglia fitta oppure, meglio, come in queste foto, scolar via l'acqua con attenzione tenendo un coperchio fissato sopra alla pentola per non far colar fuori il resto.
Rimettere rapidamente l'olio sul fuoco e versarlo poi, bello caldo, direttamente sulla pasta condendo il tutto nella pentola (*è, come si vede, una preparazione alla buona*).
La pasta è servita:
buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Per chi lo ama, un po' di peperoncino non guasta mai!*
- *Come ho indicato nella versione vegetariana di questa ricetta, i broccoli possono essere preparati prima e poi, dopo aver cotto la pasta nella stessa acqua, saltati in padella con le orecchiette e tutti gli altri condimenti.*
- *Chiaramente, quando ho tempo di prenderle al supermercato etnico in centro, questa pasta la preparo con le cime di rapa che in stagione arrivano qui quasi giornalmente!*
- *E se ho tempo, le orecchiette le preparo io.*