

## Pasta col cavolfiore in tegame, *pasta chi vruoccoli arriminati*

Cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti per 2 persone:

bucatini o penne (v. nota)	g.	120
cavolfiore	g.	500
uvetta	g.	25
pinoli	g.	25
zafferano		QB.
cipolla piccola	pz.	1
acciughe sott'olio (vedi nota)	filetti	6
olio EVO		QB.
sale & pepe		QB.
pangrattato tostato con olio EVO in tegamino		Ad lib.

Preparazione:

Cominciare ammolando l'uvetta e poi pulendo il cavolfiore e separandone le varie cimette.

Quindi metterlo a cuocere in acqua bollente salata per una decina di minuti.

*Io personalmente preferisco non andare oltre i cinque minuti: il cavolfiore cuocerà poi ancora nel tegame e per i miei gusti sarebbe poi troppo cotto.*

**ATTENZIONE:** L'acqua di cottura del cavolfiore non va gettata: servirà a cuocervi la pasta!

Mentre il cavolfiore cuoce far rosolare in poco olio d'oliva in un tegame capace, la cipolla, tritata fine, aggiungendo appena si ammorbidisce i filetti d'acciughe a pezzetti (v. nota).

Completare con l'uvetta e i pinoli.

Appena il cavolfiore è pronto, scolarlo con un mestolo forato e passarlo nel tegame.

Aggiungere lo zafferano, sciogliendolo con un filo di acqua di cottura del cavolfiore, mescolare e proseguire la cottura a fuoco dolce

Buttare la pasta nell'acqua di cottura del cavolfiore e scolarla appena al dente passandola direttamente nel tegame.

Se necessario aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura.

Mentre la pasta si lega col condimento tostare brevemente della mollica di pane raffermo (o, in alternativa, del pangrattato) in pochissimo olio facendo attenzione a non bruciarla.

Con questa *muddica atturrata* cospargere la pasta e mescolare bene, fuori dal fuoco.

Lasciar riposare il tutto un paio di minuti, portare in tavola e servire.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Formato pasta: tradizionalmente si usano i bucatini ma io la vedrei bene anche con altri formati. Ognuno si regoli secondo le proprie preferenze!
- Acciughe: in genere si dovrebbero usare le acciughe sotto sale, dissalate e pulite, in ragione di una a persona e di una per la padella; usando i filetti sott'olio, occorrono due filetti per fare un'acciuga!