

8. Pasta bicolore



4 porzioni

Ingredienti:

300 grammi di pasta corta (penne, rigatoni oder meglio ancora pasta formato gnocchi)

1 piccolo cavolfiore

1 scatoletta di filetti di alici

1 cucchiaio di burro

sale

Preparazione:

- 1.** Lavare il cavolfiore e tagliarlo a pezzetti.
- 2.** Cuocere il cavolfiore e la pasta nell'acqua salata, è meglio mettere il cavolfiore nell'acqua alcuni minuti prima della pasta.
- 3.** Sciogliere il burro in una padella larga e aggiungere i filetti di alici sminuzzati.
- 4.** Scolare il cavolfiore e la pasta al dente.
- 5.** Versare cavolfiore e pasta nella padella, mescolare bene e servire.