

## Orecchiette aux brocolis

### Ingredients

400 gr d' orecchiette  
400 gr brocolis  
300 gr de tomates  
2 filets anchois (si vous aimez)  
huile d' olive extravierge  
1 pointe de piment (si vous aimez)  
1 gousse d'ail  
Sel  
Poivre  
Pecorino râpé (ou parmesan)

### Preparation

Détailler les brocolis en bouquets. Coupez les finement après les avoir lavées

Ebouillanter, éplucher et épépiner les tomates.  
Coupez les ensuite en lamelles ou en dés.

Ecraser l'ail et faite le blondir dans l'huile d'olive. Ne lui faites pas prendre couleur. Ajoutez ensuite les filets d'anchois. Faites les fondres. Ajouter le piment.

Faites cuire les orecchiettes avec les brocolis dans un grand volume d'eau salée. Conformez vous aux indications du fabricant mais gouter les de temps en temps pour les cuire à votre gout. Egoutter et assaisonner.

Garnir avec les lamelles de tomates en saupoudrant de pecorino râpé.

## Orecchiette des Pouilles

### Ingredients

400 gr d'orecchiette  
300 gr de tomates pelées en dés  
150 gr de ricotta  
quelques feuilles de basilic  
6 filets d'anchois  
½ gousse d'ail coupée très finement  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre

### Preparation

Faites chauffer l'huile. Ajoutez y l'ail. Dès que l'ail commence à se colorer, ajoutez les filets d'anchois et faites les fondre.

Versez les tomates et le basilic. Salez et poivrez à votre goût. Faites cuire une vingtaine de minutes.

Cuisez les orechiettes (suivant les indications du fabricant). Egouttez.

Mettez la sauce tomate et la ricotta sur les orechiettes. Mélangez bien.