

Orecchiette mit wildem Brokkoli, Salsiccia, Ricotta

Für 4 Personen

Salz	300 g wilder Brokkoli	1 Knoblauchzehe
1 frische Chilischote	3 Sardellenfilets	320 g Orecchiette
150 g frische Salsiccia	100 ml Olivenöl	Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie	100 g gesalzener Ricotta	

In einem Topf reichlich gesalzenes Wasser zugedeckt aufkochen.

Inzwischen Brokkoli putzen, dabei eventuell angetrocknete Enden abschneiden. Brokkoli waschen und abtropfen lassen. Dann im kochenden Wasser 57 Minuten garen.

Inzwischen Knoblauch abziehen und in feine Scheibchen schneiden.

Chili putzen, dabei die Kerne entfernen. Chili waschen und fein schneiden.

Sardellenfilets trocken tupfen und hacken.

Brokkoli aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Orecchiette ins Gemüsekochwasser geben. Unter gelegentlichem Rühren nach Packungsanleitung bissfest (al dente) kochen.

Das Salsiccia-Brät aus den Därmen drücken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Salsiccia-Brät darin unter Wenden anbraten.

Knoblauch, Chili und die Sardellenfilets zugeben und alles goldbraun anbraten.

Brokkoli zugeben und alles unter vorsichtigem Wenden sacht schmoren, bis der Brokkoli zerfällt und eine Art cremige Sauce entsteht.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Nudeln mit in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein schneiden.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Petersilie überstreuen und vor dem Servieren den Ricotta fein darüber bröseln.

Daniele Corona am 29. April 2022