



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003436 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 09 Dic 2020 alle ore 09:12**

**da RITA DEL CASTILLO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Reginelle con broccoli

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

400 g Reginelle di Grano duro  
2 kg Broccoletti verdi  
2 Spicchi d'aglio  
2 Cucchiaini di olio extravergine di oliva

Per la mollica tostata (atturrara):

200 g Pangrattato  
1 Cucchiaino di olio extravergine di oliva  
1 Cipolla piccola  
Q.b. Pinoli  
Q.b. Uvetta  
1 Cucchiaino di zucchero semolato  
Q.b. Sale e pepe

### Preparazione

Preparare la mollica tostata: in una padella abbastanza capiente fare un soffritto con olio e cipolla tritata, appena risolata aggiungere i pinoli e l'uvetta, mescolare e aggiungere il pangrattato e tostare fino a diventare dorata, aggiungere sale pepe e per ultimo un cucchiaino di zucchero semolato per caramellare il tutto.

Cottura dei broccoletti: in un tegame con abbondante acqua cuocere i broccoletti, appena cotti metterli da parte scolarli e tenere da parte il tegame con l'acqua per la cottura della pasta.

Broccoletti ripassati: in una casseruola fare un soffritto con olio e gli spicchi d'aglio e rosolare leggermente, aggiungere i broccoletti e mescolare fino a completare la cottura morbida, aggiustare di sale e pepe se necessita.

Cuocere la pasta, scolare e ripassare nei broccoletti, impiattare facendo sì che le reginelle si rotolano su se stesse in modo rotatorio.

Alla fine spolverare con la mollica tostata.