Orecchiette alla pugliese (Pasta med salsiccia og brokkoli)



Ingredienser

♥ 300 g brokkoli (eller brokkolini)
♥ 300 g orecchiette (se tips)
♥ 300 g salsiccia (se tips)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 50 g parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ revet parmesan
♥ chiliflak (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start med å ha brokkolibuketter i en mellomstor kjele. Kok brokkolien i godt saltet vann i ca. 5 minutter, til de er møre. Løft brokkolibukettene ut av vannet (behold kokevannet i kjelen) og over i en bolle med kaldt vann slik at kokeprosessen stopper.

Kok orecchiette i det samme kokevannet som brokkolien har kokt i til pastaen er *al dente*. Løft den kokte pastaen ut av vannet og bland i litt olivenolje slik at pastaen ikke kleber seg sammen. Spar på pastavannet.

Klem salsiccia ut i en stekepanne. Hakk opp kjøttet i mindre biter med en stekespade. Tilsett rikelig med olivenolje og stek kjøttet i ca. 5 minutter. Tilsett finhakket hvitløk og stek videre i ca. 2 minutter til. Ha 2 dl av pastavannet i pannen.

Ha parmesan i en liten food processor og kjør osten til den er finkornet (alternativt kan du rive parmesanosten på et rivjern). Bland den kornete (eller revne) parmesanen med 1 dl av pastavannet. Ha også dette i pannen.

La dette småkoke i et par minutter slik at osten smelter helt og noe av vannet fordamper.

Vend inn den kokte pastaen og brokkolibukettene. La det hele koke sammen i et par minutter slik at smakene fra sausen får trukket inn i pastaen og brokkolien. Juster eventuelt på tykkelsen på sausen ved å tilsette litt mer av pastavannet.

Smak til med kvernet salt og pepper. Riv over parmesan og dryss eventuelt over litt chiliflak.

Tips

♥ **Orecchiette** fås kjøpt i delikatesseforretninger, matmarkeder og andre butikker med ekstra godt utvalg av pasta. Det går like fint å bruke andre typer pasta, slik som pastasløyfer (*farfalle*), pastarør (*penne*) eller pastaskruer (*fusilli*).

♥ **Salsiccia** fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Det er rått, krydret svinekjøtt inni pølsen. Jeg presser her altså kjøttet ut av pølseskinnet og hakker det opp i pannen med en stekespade mens jeg steker det. Husk at salsiccia varierer i styrkegrad.

♥ Bruk ferskrevet parmesan for best smak. Parmesan kan byttes ut med *pecorino*, hvis du liker det.

♥ Se også **Orecchiette med salsiccia og burrata**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/orecchiette-alla-pugliese-pasta-med-salsiccia-og-brokkoli