

Lo chef  
consiglia

## Farfalle con cavolo nero

Difficoltà facile

### Ingredienti:

Pasta Farfalle 400 g

Cavolo nero 1 mazzo

Olio extravergine di oliva 50 g

Aglione 1 spicchio

Peperoncino 1

Pan grattato quanto basta

### Preparazione



1. Pulite le foglie di cavolo eliminando le coste centrali, lavatele e tritatele grossolanamente.

*In una casseruola larga dai bordi bassi fate colorare l'aglio nell'olio aggiungere il peperoncino, quindi aggiungete il cavolo nero e cuocete per qualche minuto mescolando spesso. Aggiungete quindi man mano qualche mestolo di acqua bollente, coprite con il coperchio, e cuocete per circa quindici minuti.*



*2. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata.*

*Scolatela al dente e unitela al condimento di cavolo nero. Fate saltare il tutto per qualche minuto in modo da amalgamare bene i sapori.*

*Abbrustolite il pane facendolo saltare e mescolandolo spesso fino a quando il pane sarà ben dorato .*

*3. Servite immediatamente guarnendo con pan grattato.*



*Buon Appetito*