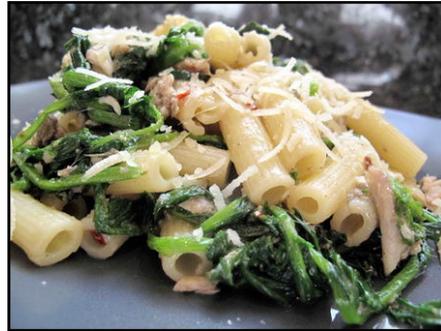


Macaroni aux anchois frais et "cime di rapa"



Pour 4 personnes (en plat unique)

500g macaroni

8 beaux anchois (*soit 4 filets par personne. S'ils sont petits il en faut plus.*) Avec des anchois à l'huile, on en prendrait seulement 2 petits filets par personne, sinon ça serait trop salé et le goût trop fort.

3 csoupe huile olive (2 + 1)

environ 750g à 1 kilo de "cime di rapa" non préparés

1 piment rouge

3 ou 4 gousses d'ail

1/2 jus de citron

50g environ de parmesan

Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir.

Préparer les anchois. Préparer et laver les "cime di rapa". Ôter les graines du piment et le ciseler, peler, dégermer et hacher l'ail.

Quand l'eau bout, y jeter les pâtes et les cuire selon les indications sur le paquet.

3 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes ajouter dans l'eau les "cime di rapa".

En même temps, chauffer 2 csoupe d'huile d'olive à feu vif dans une sauteuse anti adhésive. Quand elle "frise", ajouter ail, piment, mélanger pour pas que ça risque de brûler puis ajouter très vite les anchois et mélanger. Les 3 minutes ont dû s'écouler, récupérer les "cime di rapa" dans l'eau des pâtes avec des pinces et les mettre à revenir dans la sauteuse avec les anchois, bien mélanger, baisser le feu. Prélever 1 louche d'eau de cuisson des pâtes, réserver. Egoutter les nouilles, les remettre dans la casserole et verser 1 csoupe d'huile d'olive dessus, mélanger.

Mélanger le contenu de la sauteuse, si ça paraît sec ajouter un peu de l'eau de cuisson réservée. Les "cime di rapa" sont cuits quand ils sont tendres.

Saler, goûter, rectifier.

Réunir avec les pâtes, ajouter un peu de jus de citron et servir saupoudré de parmesan fraîchement râpé.