Orecchiette con Vegetales



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite de coco: 30 c.c.
Brócoli: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Orecchiette: 600 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Tomates cherry: 200 Gramos
Albahaca: 1/2 Atado
Calabaza: 1 unidad
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Panceta ahumada: 150 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Tomillo: 1 Ramita

Preparación de la Receta

- Cortar *calabaza* en cubos de 2 x 2 cm y cocinar en horno con aceite de oliva, aceite de coco, sal, pimienta, *tomillo* por 30 minutos a 180° C
- En sartén con aceite de oliva *saltear ajo* machacado y flores de *brócoli* hasta cocinar (5 minutos).
- Reservar.
- Cocinar los orechiette en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén al dente.
- Colar y reservar en un bowl con aceite de oliva.
- En sartén amplia con aceite de oliva *saltear panceta* ahumada en lardons, *brócoli* reervado, *tomate* cherry en mitades y añadir la pasta y las calabazas.
- *Saltear* hasta integrar y calentar bien los ingredientes.
- Terminar con hojas de *albahaca* picada y servir en fuente.
- Agregar ralladura de *limón* y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orechiette-con-vegetales