



## *Rigatoni Dedicato con cime di rape e burrata*

*Ingredienti per 6 persone:*  
500 g di rigatoni Dedicato  
1 kg cime di rape  
2 burrate  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino  
40 g nocciole tostate  
2 cucchiaini di parmigiano  
olio extravergine di oliva Dedicato  
sale

### *Procedimento*

*Pulite e lavate le cime di rape e poi lessatele per circa 10 minuti in acqua poco salata. Scolate e versate le rape in acqua e ghiaccio. In una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio extravergine di oliva ed il peperoncino; quando l'aglio si sarà rosolato aggiungete le rape e lasciate insaporite per qualche minuto.*

*Eliminate poi l'aglio ed il peperoncino e frullare le rape con 2 cucchiaini di parmigiano ed un filo d'olio extravergine. Cuocete i rigatoni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e ripassateli in padella con la crema di rape, aggiungendo un pò di burrata frullata.*

*Disponete un pò di burrata sul fondo del piatto da portata, cersatevi sopra i rigatoni e spolverate il tutto con delle nocciole tostate.*

*Aggiungete un filo di olio extravergine di oliva e servite.*