**Cortecce (pasta met broccoli-pecorino-knoflook&ansjovispesto)**

Nodig:

400 gram durum tarwebloem of fijn griesmeelmeel, plus extra voor het bestuiven

400 gram kiemende broccoli, bimi of cime di rapaolive

Olie

2 teentjes knoflook

4 ansjovisfilets in olie

1 snufje gedroogde rode chilivlokken

40 gram pecorino of Parmezaanse kaas, plus extra

extra vierge olijfolie

Citroensap

Bereiding:

Stort de bloem op een schoon oppervlak en maak een kuiltje in het midden. Voeg geleidelijk 200 ml warm water toe, met behulp van een vork om de bloem van buitenaf binnen te brengen totdat het een deeg vormt. Kneed op een met bloem bestrooid oppervlak en wissel gedurende 10 minuten af tussen snel en langzaam kneden, of tot het glad is. Snijd de broccoli en halveer eventuele grotere stengels in de lengte zodat ze gelijkmatig koken. Zet een pan op een middelhoog vuur met 2 eetlepels olijfolie, schil, snijd en voeg de knoflook toe, gevolgd door de ansjovis en chilivlokken. Voeg een paar minuten later de broccoli en een snufje zeezout en zwarte peper toe en vervolgens een scheutje water. Dek af en kook gedurende 10 minuten en verwijder het deksel nog een paar minuten. Leg het broccolimengsel op een groot bord en hak het fijn. Rasp de kaas fijn, besprenkel met 2 eetlepels extra vierge olijfolie en een scheutje citroensap, meng en maak op smaak. Maak pasta als volgt: rol er dikke sliertjes van waarin je met je vingers kuiltjes drukt. Kook deze pasta 4 minuten in een pan met kokend gezouten water, of tot al dente. Bewaar een beetje kookwater om de saus te emulgeren, giet de pasta af, keer terug naar de pan, voeg de broccolipesto bij de pasta en maak op smaak. Top af met extra virgine olijfolie en geraspte kaas.