Spaghetti con broccoli, acciughe capperi e olive Clara

Ingredienti per 2 persone:

220 gr.di spaghetti
1/2 Kg.di broccoli
6 acciughe sotto olio
15 capperi
20 olive nere snocciolate
6 cucchiai di olio evo
sale
1/2 peperoncino Diavolicchio

Preparazione

Lavate i broccoli e privateli delle foglie e del gambo. Divideteli in cimette e tagliate a tocchetti le più grosse.
Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare in una padella insieme con l'olio a fuoco lento, unite le acciughe, i capperi e le olive e il peperoncino e cuocete 5 minuti, mescolate spesso affinché le acciughe si sciolgano, spegnete il fuoco.
Calcolate il tempo di cottura della pasta perché essendo che i broccoli devono cuocere 10 minuti, si mettono nella pentola dove si farà la pasta. Salate l'acqua della pentola e quando bollirà mettete i broccoli e la pasta, quando saranno entrambi cotti, scolatela e trasferitela nella padella del condimento che avrete avuto cura di riscaldare, fatela saltare per 2 minuti e poi servitela.