

# Spaghetti alle cime di rapa e 'nduja con crumble di frisa integrale, capperi e capocollo croccante

Gli spaghetti alle cime di rapa e 'nduja con capocollo di suino nero di Calabria croccante sono un primo piatto sfizioso e dal sapore puramente e inconfondibilmente calabrese! Non tutti conoscono il **suino nero di Calabria** ma esso appartiene al gruppo della razze suine autoctone italiane che ha addirittura rischiato l'estinzione. Grazie alla filiera Agroalimentare Madeo, però, è stata riscoperta negli anni '90 con un progetto di riqualificazione e grazie ad un lungo percorso di selezione, l'azienda è riuscita a ricercare soggetti maschili e femminili nelle aree della Sila Greca e dell'Aspromonte per dar vita ad uno degli allevamenti più importanti d'Italia.

---

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Dosi per: 2 persone

## Ingredienti per il condimento

200gr di spaghetti

1 mazzo di cime di rapa

mezzo spicchio d'aglio

25gr di 'nuda piccante di suino di Calabria [Madeo](#)

3 fette di capocollo di suino nero di Calabria [Madeo](#)

Olio evo q.b.

## Ingredienti per il crumble

1 frisa integrale  
mezzo spicchio d'aglio  
5 olive nere snocciolate  
10 capperi  
Olio evo q.b.  
origano q.b.

## Preparazione del crumble di frisa integrale

1. Per preparare gli **Spaghetti alle cime di rapa e 'nduja con crumble di frisa integrale, capperi e capocollo croccante**, tagliamo a listarelle tre fette di capocollo di suino nero di Calabria spesse 3-4mm e rosoliamo in padella per renderlo croccante. Poniamo da parte.
2. Nella stessa padella aggiungiamo un cucchiaino d'olio, l'aglio schiacciato, la frisa tritata finemente insieme all'origano, capperi e olive. Misceliamo i vari ingredienti fino a rendere il tutto croccante. Poniamo da parte.

## Preparazione del condimento

1. Aggiungiamo nella stessa padella 3 cucchiaini di olio d'oliva e lasciamo soffriggere mezzo spicchio d'aglio. Eliminiamo l'aglio e aggiungiamo le cime di rapa lavate e mondiate. Copriamo con coperchio e lasciamo cuocere per 8-10 minuti girando di tanto in tanto e aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta se necessario.
2. A metà cottura aggiungiamo anche la 'nduja piccante di suino nero di Calabria Madeo facendola sciogliere in padella.
3. Lessiamo gli spaghetti in abbondante acqua salata e versiamoli nella padella con le cime di rapa. Saltiamo e aggiungiamo mezzo mestolo di acqua di cottura.

Successivamente impiattiamo.

4. Adagiamo sopra una spolverata di crumble, qualche listarella di capocollo di suino nero di Calabria Madeo croccante e un filo d'olio extravergine d'oliva.

---

Consigli per gli acquisti: Prodotti [Madeo](#)





