

## Broccoletti Al Vino (2)

Dividere a cimette i broccoletti, lavarli e farli rosolare in una padella con il trito di aglio e cipolla e l'olio. Spruzzarli con il vino, bagnarli con il brodo, salare e cuocere per 50 minuti circa.

### Ingredienti

850 G Broccoletti  
1 Trito Di Aglio E Cipolla  
4 Cucchiiai Olio D'oliva  
1 Bicchiere Vino Bianco  
1 Bicchiere Brodo  
Sale

### Note

Preparazione: 70 minuti.