

Broccoletti Al Vino

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

Ingredienti

850 G Broccoletti

Cipolla

Aglio

1 Cucchiaino Olio D'oliva

1 Bicchiere Vino Bianco

1 Bicchiere Brodo

Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.