

# Broccoletti Alle Acciughe

Mondate i broccoletti, lavateli e lessateli per un quarto d'ora in acqua salata. In un tegame scaldate alcuni cucchiai d'olio e fatevi dorare gli spicchi d'aglio con un pezzetto di peperoncino. Unite le acciughe dissalate e diliscate, schiacciatele con la forchetta fino a scioglierle completamente. Eliminate l'aglio e aggiungete i broccoletti. Mescolate e lasciate insaporire per un quarto d'ora circa. Servite ben caldo.

## Ingredienti

1000 G Broccoletti  
80 G Acciughe  
2 Spicchi Aglio  
Alcuni Cucchiai Olio D'oliva  
Sale  
1 Pezzetto Peperoncino

## Note

Preparazione: 70 minuti.