

Broccoletti Con Le Cervellate

Pulire e lavare i broccoletti e farli ben sgocciolare. In un tegame soffriggere delicatamente le cervellate con l'olio, il guanciale a tocchetti, l'aglio e il peperoncino. Togliere le cervellate e gettare nell'intingolo i broccoletti; salare subito e coprire facendoli stufare nella loro acqua. Una volta cotti e ristretti, riunirvi le cervellate, far insaporire e servire.

Ingredienti

1000 G Friarielli (o Broccoletti)
400 G Cervellate
Poco Olio D'oliva Extra-vergine
50 G Guanciale
1/2 Spicchio Aglio
Peperoncino
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.