

Broccoletti Con Le Olive

Lasciare i broccoletti divisi a cimette in acqua fredda con aceto di vino, poi lavarli. In una casseruola mettere 4 cucchiai di olio, met? broccoletti, met? olive a pezzetti, met? caciocavallo grattugiato e tutte le cipolline sbucciate e affettate, poi fare un altro strato di ingredienti. Salare, unire 3 cucchiai di olio e il vino. Coprire e cuocere per 40' a fiamma bassa senza mescolare.

Ingredienti

1500 G Broccoletti
75 G Olive Verdi
75 G Olive Nere
70 G Formaggio Caciocavallo
200 G Cipolline
Vino Bianco
7 Cucchiai Olio D'oliva
Aceto Di Vino
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.