

Broccoletti Strascicati

Preferite i broccoletti romani, piccolini. Gettate le foglie pi? grosse e pi? dure, lasciando i fiori con le foglioline tenere. Fate scaldare in un tegame quattro cucchiai di olio e mettetevi a cuocere i broccoletti crudi insieme a uno spicchio d'aglio. Coprite e lasciate cuocere adagio, mescolando delicatamente ogni tanto, per circa 40 minuti. Le verdure cotte senza prima essere state sbollentate riescono particolarmente gustose.

Ingredienti

1000 G Broccoletti
1 Spicchio Aglio
4 Cucchiai Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.