

Broccoli All'aglio

Pulire i broccoli e tagliarli a pezzi. Lessarli in acqua salata. Scaldare l'olio con gli spicchi di aglio schiacciati. Gettarvi i broccoli, salare e pepare. Farli insaporire, versarvi il vino e finire di cuocere.

Ingredienti

500 G Broccoli
3 Cucchiari Olio D'oliva
2 Spicchi Aglio
1/2 Bicchiere Vino Bianco
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.