

# Broccoli Brasati

Tagliate a pezzetti i broccoli e affettate il formaggio e la cipolla; lavate e tagliate a pezzi le acciughe. Dividete in due le olive. Ungete con l'olio una teglia, disponetevi un primo strato di broccoli, copritelo con la cipolla, il formaggio, le olive, spruzzate di sale e bagnate di olio. Fate un secondo strato di broccoli e degli altri ingredienti spruzzando sempre di sale e olio. Terminate con i broccoli. Bagnate questo ultimo strato con olio e con vino, fate cuocere a fuoco moderato nel tegame a scoperto per un ora e trenta minuti circa.

## Ingredienti

1500 G Broccoli  
120 G Olive Nere Snocciolate  
100 G Formaggio Caciocavallo Fresco  
2 Cipolle  
3 Acciughe Salate Diliscate  
10 Cl Olio D'oliva  
10 Cl Vino Rosso  
Sale

## Note

Preparazione e cottura: 100 minuti.