

# Broccoli Di Foglie Alla Camaldolese

Ricetta natalizia. Tagliate le cime dei broccoli, lasciandovi un po' del torsolo e sistematele in una pentola bassa e larga. Mettete a bollire in un'altra pentola 1 litro e 1/2 d'acqua, l'olio, il sale e il pepe per circa 4 ore per far s? che acqua e olio si emulsionino perfettamente, e aggiungendo acqua bollente secondo la necessit?, tenuto conto che, alla fine del tempo indicato, dovr? rimanere mezzo litro di liquido. Mezz'ora prima di servire i broccoli, cuoceteli in questo modo: versatevi un mestolo di brodo e ponete la pentola sul fuoco, vedrete che quando il brodo bollir?, usciranno dai fiori dei broccoli delle perline d'acqua; via via che diminuiranno le perle aggiungete un altro mestolo e cos? via fino alla cottura. Servite i broccoli asciutti in un piatto da portata e, in una salsiera, il brodo restante.

## Ingredienti

10 Cespi Broccoli Di Foglie  
20 Cl Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Toscana. Luogo: Arezzo.