

SECONDI PIATTI

Broccoli affogati al vino con scamorza

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Broccoli affogati al vino con scamorza: un secondo piatto travestito da contorno che sarà apprezzato da chi ama in modo particolare questi ortaggi. Il vino dona al piatto un tocco di acidità che non guasta per nulla, anzi si sposa benissimo con il sapore pungente dei broccoli. La scamorza rende il tutto ancora più rustico e saporito!

Una ricetta davvero deliziosa che piacerà anche a chi non ama i broccoli in modo particolare!

Provate!

INGREDIENTI

BROCCOLI 1 kg
CIPOLLA ½
ALICI SOTT'OLIO 5
OLIVE NERE 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO ROSSO 300 ml
SALE
PEPE
SCAMORZA 4 fette

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i broccoli affogati al vino con scamorza per prima cosa, tagliate mezza cipolla finemente. Versate un abbondante giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e, mettete a soffriggere la cipolla.
- 2** Nel frattempo lavate e dividete a cimette i broccoli, quindi uniteli al soffritto e a fiamma bassa lasciateli cuocere per circa 5-10 minuti.
- 3** Aggiungete nella padella le olive nere denocciolate divise a metà, insieme alle acciughe sott'olio e, lasciate cuocere per altri 5 minuti.
- 4** Trascorso il tempo indicato, unite il vino rosso ai broccoli, aggiustate con un pizzico di sale e, aromatizzate con una macinata di pepe. Coprite e proseguite la cottura per altri 20 minuti sempre mantenendo la fiamma bassa.
- 5** Al termine della cottura, trasferite i broccoli in 4 cocottine adatte per la cottura in forno. Ricoprite i broccoli con le fette di scamorza e, trasferite in forno statico a 180°C per pochi minuti, giusto il tempo necessario per far sciogliere il formaggio.
- 6** Appena la scamorza si sarà completamente sciolta, sfornate e servite caldo.