

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Broccoletti affogati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di broccoletti
1 cipolla
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
4 acciughe salate
1 manciata di olive nere denocciolate
50 g di pecorino pepato
poco aceto
poco zucchero
sale

PREPARAZIONE



2 Mondare e lavare i broccoletti e metterli in una pentola.



3 Aggiungete le acciughe sfilettate.



4 Tritare la cipolla ed unitela ai broccoletti.



5 Unite le olive.



6 Unite il formaggio a pezzettini.



7 Unite l'olio ed il sale, mescolare e coprite.



- 8 Fate cuocere a fiamma moderata, a metà cottura unite l'aceto nel quale avrete sciolto dello zucchero e lasciare evaporare.

