

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Broccoletti con olive e provolone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Broccoletti di rape
olive nere (40 g a persona)
capperi
provolone piccante (30-50 g a persona)
olio extravergine d'oliva
sale marino integrale
peperoncino
vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i broccoletti in pezzi piccoli e disporli in un tegame di coccio con poco olio, molte olive snocciolate, capperi e fettine sottili di caciocavallo.
Ricoprire con i broccoletti e versare un bicchiere di vino, regolare di sale e di peperoncino.
Far stufare con coperchio e alla fine della cottura aggiungere olio.