

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Broccoli con vino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

2 broccoli romanischi
1-2 spicchi di aglio
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino rosso
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliare le cimette dei broccoli e lavateli accuratamente.

In una pentola fate rosolare leggermente l'aglio nell'olio.

Unite i broccoli.



2 Unite anche 1 bicchiere di acqua ed il vino.



3 Coprite e lasciate cuocere.

Mescolare ogni tanto ed unite poco sale.