

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cicoria al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CICORIA selvatica - 1 kg
PASSATA DI POMODORO 400 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
LARDO DI MAIALE 20 gr
SALE

Un contorno della tradizione contadina: la cicoria, dopo essere stata lessata, viene ripassata in padella col pomodoro che la addolcisce un po'.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate la cicoria, lavatela sotto acqua corrente e scottatela per 10 minuti circa in una casseruola con poca acqua bollente salata.



2 Sgocciolatela e tagliatela a listarelle.

Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi rosolare il lardo, quindi aggiungete la cicoria e lasciatela insaporire per 3 minuti circa.



3 Unite la passata di pomodoro, regolate di sale e proseguite la cottura per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.



4 Portata in tavola la preparazione ben calda, servendola nello stesso recipiente di cottura.