

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cicoria pazza

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



INGREDIENTI

CICORIA 1 kg
PEPERONCINI PICCANTI 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mondare e lavare accuratamente la cicoria. Lessarla in abbondante acqua leggermente salata per circa 45 minuti. Scolarla appena cotta e strizzarla.

In una casseruola versare l'olio e farvi soffriggere gli spicchi d'aglio, il peperoncino e la cicoria, aggiungendo un pizzico di sale. Mescolare e continuare la cottura per circa 15 minuti.