

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rape saltate

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

- 2 mazzi di rape fresche
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- sale e olio q. b.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le rape e lessatele.
Quando sono cotte, scolatele e strizzatele.
In una padella versate l'olio, mettete l'aglio sbucciato, il peperoncino a pezzetti e fateli soffriggere.
Tagliate grossolanamente le rape già cotte e mettetele nella padella con l'olio.
Aggiungete un poco di acqua e fete insaporire per qualche minuto.
Servitele calde.