

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Rape strascinate

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

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



## INGREDIENTI

2

5 kg di rape

1 dl di olio d'oliva

alcuni spicchi d'aglio con la pelle

1/2 dl di acqua

1 peperoncino rosso piccante tritato

sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite le rape, poi affettatele e lasciatele in bagno in acqua fredda, per eliminare parte del sapore amaro.

Nel frattempo, in una padella capace, versate circa la metà dell'olio e rosolatevi gli spicchi di aglio; appena la pelle di questi si colora calate l'acqua e portatela a bollore.

Ora, unite le rape, salate abbondantemente e lasciate cuocere finchè l'acqua è sfumata; adesso togliete gli spicchi di aglio, aggiungete il restante olio, poi il peperoncino, mescolate più volte e strascinite, rimestate cioè, per 10-15 minuti almeno e servire calde.