

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Taccole al pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



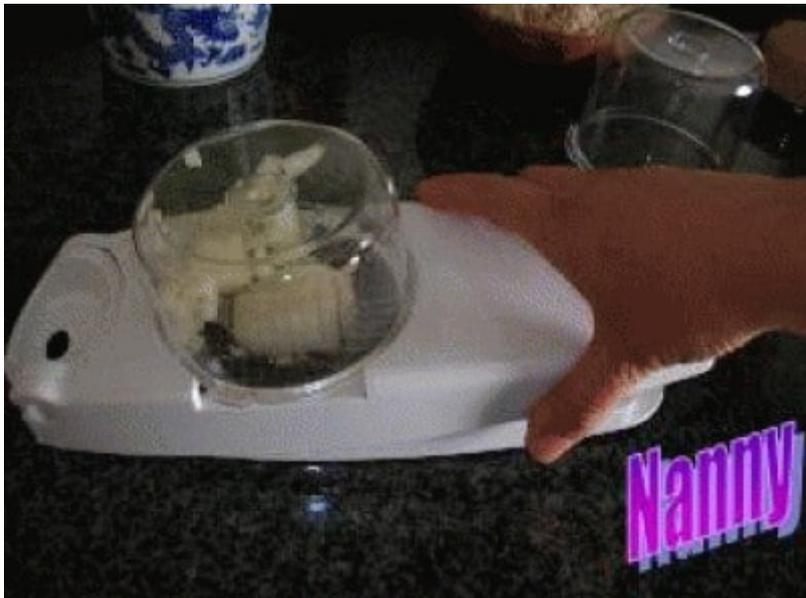
INGREDIENTI

- 600 g di taccole
- 150 g di pomodorini
- 50 g di cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- pepe
- sale
- parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE



2 Mondare le taccole e lessarle in acqua salata. Scolarle al dente. Tagliare la cipolla a dadini.



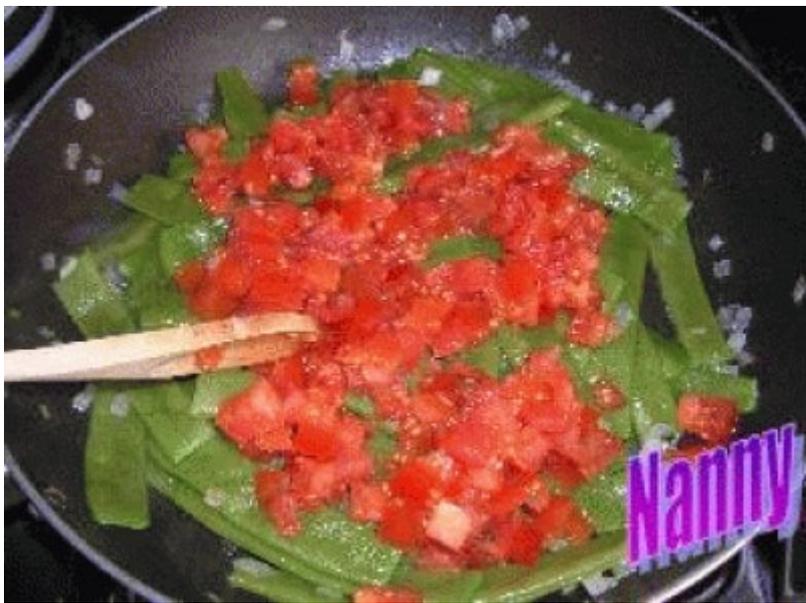
3 In un tegame appassire la cipolla nell'olio. Aggiungere l'aglio sbucciato intero.



4 Far dorare il tutto e poi aggiungere le taccole e far insaporire a fuoco alto per 5 minuti.



5 Eliminare l'aglio, unire i pomodorini a dadini, salare e pepare.



- 6 Cuocere per 10-15 minuti. Passare il tutto sul piatto da portata. Prima di servire cospargere le taccole con parmigiano grattugiato.



