

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cicoria ripassata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CICORIA 4 mazzi
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
SALE

La cicoria ripassata è un contorno che spesso e volentieri viene proposto come accompagnamento ad un secondo di carne.

Semplice e saporita è un ottimo piatto rustico che si presta ad essere portato a tavola in tante occasioni. Questo contorno di origine laziale è talmente buono che si è diffuso un po' ovunque!

Fate bollire le verdure e fatele semplicemente saltare in padella con olio, aglio e peperoncino...se poi avete voglia di aggiungere qualche aroma in più, lasciamo spazio alla vostra fantasia!

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, aggiungete del sale e tuffatevi la cicoria già pulita.

Lasciatela cuocere per circa un quarto d'ora, scolatele e strizzatele bene.



- 2 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente in ferro e fatevi soffriggere l'aglio ed il peperoncino tritati.



- 3 Tritate la cicoria al coltello molto grossolanamente ed unitela alla padella insieme al soffritto aromatico. Saltate il tutto per qualche minuto.



4 Servite la cicoria ripassata ancora ben calda.

