

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Broccoletti al tegamino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di broccoletti lessati
3 alici sott'olio
8 pomodorini
poco aceto di mele
1 spicchio di aglio
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
pepe
poco peperoncino.

PREPARAZIONE



2 In una pentola fate lessare per qualche minuti i pomodorini.



3 Trasferite i pomodorini in una ciotola con acqua e ghiaccio.



4 Private i pomodorini della pelle e frullare nel mixer.

In una casseruola mettete l'olio, l'aglio, il peperoncino e le acciughe e lasciate rosolare.



5 Unite i broccoletti e mescolare bene.



6 Unite i pomodorini frullati, sale e pepe.



7 Mescolate bene quindi coprite e lasciate restringere.

Unite poco aceto e lasciate evaporare.

