

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Broccoli con vino

di: *Picchiapò*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

2 broccoli romanischi  
1-2 spicchi di aglio  
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 bicchiere di vino rosso  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare le cimette dei broccoli e lavateli accuratamente.

In una pentola fate rosolare leggermente l'aglio nell'olio.

Unite i broccoli.



**2** Unite anche 1 bicchiere di acqua ed il vino.



**3** Coprite e lasciate cuocere.

Mescolare ogni tanto ed unite poco sale.