

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Broccoli strascinati

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

BROCCOLI 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i broccoli rimuovendo i gambi e le foglie e tagliandoli in tante cimette.

Prendete una padella e soffriggete in olio extravergine d'oliva due spicchi d'aglio ed il peperoncino (la quantità del peperoncino è a piacere).

Togliete l'aglio dalla padella e aggiungetevi le cime di broccoli.



**2** Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere a fiamma bassa con la padella incoperchiata, portate i broccoli a cottura.

Servite il contorno ben caldo.