

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cime calate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

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



INGREDIENTI

- 1 kg di cime di rapa
- 1 peperoncino
- 4 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino
- 1/2 bicchiere d'olio.

PREPARAZIONE

- 1** Mondare le cime, tagliarle a spicchi, lavarle e scolarle. In una casseruola versare l'olio e unire gli spicchi di aglio, il peperoncino e le cime già scolate.
Coprire e cuocere a fuoco moderato per circa 45 minuti senza mescolare; irrorare con il vino e continuare la cottura per altri 15 minuti.
A fine cottura il vino dovrà essere evaporato.