

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cime di broccolo siciliano stufate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 broccoli siciliani
12 cucchiai di olio extravergine di oliva
8 spicchi di aglio in camicia
1 bicchiere di vino bianco
abbondante pecorino stagionato
grattugiato
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i broccoli e tagliateli in cimette, se le cimette dovessero essere troppo grandi dividetele in due.



2 In una padella mettete l'olio e gli spicchi d'aglio in camicia, fate soffriggere ed unite i broccoli.



3 Saltate per 3-4 minuti, eliminate l'aglio salate e pepate.



4 Sfumare con vino bianco secco.



5 Unite 1 bicchiere d'acqua.



6 Diminuite la fiamma al minimo e lasciate stufare fino a completa evaporazione dell'acqua.



7 Unite il pecorino.



8 Mescolare e servite.

