

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rape strascinate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

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



INGREDIENTI

2
5 kg di rape
1 dl di olio d'oliva
alcuni spicchi d'aglio con la pelle
1/2 dl di acqua
1 peperoncino rosso piccante tritato
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite le rape, poi affettatele e lasciatele in bagno in acqua fredda, per eliminare parte del sapore amaro.

Nel frattempo, in una padella capace, versate circa la metà dell'olio e rosolatevi gli spicchi di aglio; appena la pelle di questi si colora calate l'acqua e portatela a bollore.

Ora, unite le rape, salate abbondantemente e lasciate cuocere finché l'acqua è sfumata; adesso togliete gli spicchi di aglio, aggiungete il restante olio, poi il peperoncino,

mescolate più volte e strascinite, rimestate cioè, per 10-15 minuti almeno e servire calde.