

CICORIA AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cicoria,
- peperoncino rosso,
- 3 spicchi di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate la cicoria per un quarto d'ora in acqua salata, sgocciolatela e strizzatela.

In una padella fate scaldare tre cucchiaini d'olio con gli spicchi d'aglio e il peperoncino rosso sminuzzato.

Quando l'aglio ha preso colore eliminatelo e aggiungete la cicoria tagliuzzata.

Salate, pepate e fate insaporire per 10 minuti.