

CICORIA IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cicoria,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- abbondante pepe nero.

Mondare la verdura e lessarla per 15 minuti in acqua salata.

Scolarla e strizzarla bene.

Scaldare l'olio in un tegame e farvi rosolare l'aglio schiacciato, unire la cicoria, sale e abbondante pepe.

Cuocere a fuoco vivo per alcuni minuti poi abbassare la fiamma, coprire il tegame e far insaporire per 5-10 minuti.