

CICORIA SAPORITA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cicoria,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di timo,
- 100 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- sale.

Mondate, lavate e fate sgocciolare la cicoria.

Fatela cuocere in abbondante acqua bollente e salata.

Poi, appena cotta, scolatela e strizzatela bene.

In una padella, dove in precedenza avrete fatto sciogliere il burro, fatevi rosolare lo spicchio d'aglio, sbucciato e leggermente schiacciato ed unitevi il rametto di timo.

Aggreatevi la cicoria e fatela saltare, mescolandola di continuo con un cucchiaino di legno in modo che si insaporisca uniformemente.

Condite con sale e due cucchiaini di parmigiano.