

## INSALATA DI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 testa di broccoli con gambi a pezzettini,
- 4 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1/3 di tazza di olio d'oliva,
- 1/4 di tazza di aceto di vino rosso,
- 1 cucchiaio di senape di Digione,
- 1/2 tazza di formaggio parmigiano grattugiato.

Immergere i broccoli in acqua salata, quindi asciugarli bene.

Schiacciare 4 spicchi d'aglio con 1 cucchiaino di sale su un tagliere con una forchetta.

Dovrà risultarne una pastella: metterla in una piccola ciotola e aggiungere olio, aceto e senape.

Mescolare e versare sui broccoli.

Cospargere di parmigiano grattugiato.

Marinare per tre ore prima di servire.