

RAPE DORATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di rape
- 25 cl brodo
- 2 cucchiaini zucchero
- farina
- olio d'oliva
- burro
- sale

Mettere in una casseruola l'olio, il burro, lo zucchero e far dorare, spolverizzare con la farina e mescolare. Unire le rape sbucciate, lavate e tagliate a dadini, bagnare con il brodo, salare, cuocere coperto per circa 40 minuti e servire.