

TACCOLE ALLA CASALINGA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di taccole
- 200 g di pomodori
- 50 g di cipolla
- 2 spicchi aglio
- alcune foglie basilico
- 4 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate le taccole e lessatele in acqua salata.

Scolatele al dente.

In un tegame lasciate appassire la cipolla tagliata a fettine sottili in quattro cucchiari d'olio.

Aggiungete l'aglio sbucciato intero, le taccole e fate insaporire a fuoco alto per 5 minuti.

Eliminate l'aglio, unite i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti, salate e pepate.

Lasciate cuocere per 10-15 minuti.

Regolate il sale.

Passate sul piatto da portata.

Prima di servire cospargete le taccole con foglie di basilico.