

TACCOLE IN PADELLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di taccole (legumi)
- alcune foglie basilico
- 1 spicchio aglio
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Lessare le taccole in acqua bollente salata per circa 7 minuti.

Tritare il basilico e l'aglio e farli appassire in olio e burro a fuoco dolce.

Aggiungere le taccole, mescolare e togliere dal fuoco.

Servire subito.

Le taccole non sono solo uccelli...
invece sono anche delle specie di piselli che si mangiano con il baccello.