

TACCOLE IN PADELLA 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Pulire le taccole e lessarle in acqua salata per 7 minuti.

Scolarle e metterle in una terrina.

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

Aggiungere le taccole, mescolarle e toglierle dal fuoco.

Servire calde.