

UOVA MOLLETTE CON I BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di broccoli
- 4 uova
- 1 spicchio aglio
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Mondate i broccoli e dividete a ciuffetti le infiorescenze più grandi, lessateli in abbondante acqua salata per 10 minuti. In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio, toglietelo quando è dorato, aggiungete i broccoli e lasciateli insaporire per alcuni minuti. Intanto cuocete le uova mollette. Adagiatele in un piatto da portata e contornate con i broccoli.