

BROCCOLETTI CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di broccoletti,
- 150 g di olive verdi e nere,
- 70 g di caciocavallo,
- 200 g di cipolline,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- olio,
- sale.

Lasciare i broccoletti divisi a cimette in acqua fredda con aceto, poi lavarli.

In una casseruola mettere 4 cucchiaini di olio, metà broccoletti, metà olive a pezzetti, metà caciocavallo grattugiato e tutte le cipolline sbucciate e affettate, poi fare un altro strato di ingredienti.

Salare, unire 3 cucchiaini di olio e il vino.

Coprire e cuocere per 40' a fiamma bassa senza mescolare.