

BROCCOLETTI AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 850 g di broccoletti
- 1 trito di aglio e cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- sale

Dividere a cimette i broccoletti, lavarli e farli rosolare in una padella con il trito di aglio e cipolla e l'olio. Spruzzarli con il vino, bagnarli con il brodo, salare e cuocere per 50' circa.