

BROCCOLETTI STRASCICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di broccoletti
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Preferite i broccoletti romani, piccoli.

Gettate le foglie più grosse e più dure, lasciando i fiori con le foglioline tenere.

Fate scaldare in un tegame quattro cucchiaini di olio e mettetevi a cuocere i broccoletti crudi insieme a uno spicchio d'aglio.

Coprite e lasciate cuocere adagio, mescolando delicatamente ogni tanto, per circa 40 minuti.

Le verdure cotte senza prima essere state sbollentate riescono particolarmente gustose.