

BROCCOLI BRASATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di broccoli
- 120 g di olive nere snocciolate
- 100 g di caciocavallo fresco
- 2 cipolle
- 3 acciughe salate diliscate
- 10 cl di olio d'oliva
- 10 cl di vino rosso
- sale

Tagliate a pezzetti i broccoli e affettate il formaggio e la cipolla; lavate e tagliate a pezzi le acciughe.

Dividete in due le olive.

Ungete con l'olio una teglia, disponetevi un primo strato di broccoli, copritelo con la cipolla, il formaggio, le olive, spruzzate di sale e bagnate di olio.

Fate un secondo strato di broccoli e degli altri ingredienti spruzzando sempre di sale e olio.

Terminate con i broccoli.

Bagnate questo ultimo strato con olio e con vino, fate cuocere a fuoco moderato nel tegame a scoperto per un ora e trenta minuti circa.