
BROCCOLI DI FOGLIE ALLA CAMALDOLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 10 cespi di broccoli di foglie
- 20 cl di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricetta natalizia.

Tagliate le cime dei broccoli, lasciandovi un po' del torsolo e sistematele in una pentola bassa e larga.

Mettete a bollire in un'altra pentola 1 litro e 1/2 d'acqua, l'olio, il sale e il pepe per circa 4 ore per far sì che acqua e olio si emulsionino perfettamente, e aggiungendo acqua bollente secondo la necessità, tenuto conto che, alla fine del tempo indicato, dovrà rimanere mezzo litro di liquido.

Mezz'ora prima di servire i broccoli, cuoceteli in questo modo: versatevi un mestolo di brodo e ponete la pentola sul fuoco, vedrete che quando il brodo bollirà, usciranno dai fiori dei broccoli delle perline d'acqua; via via che diminuiranno le perle aggiungete un altro mestolo e così via fino alla cottura.

Servite i broccoli asciutti in un piatto da portata e, in una salsiera, il brodo restante.