

# BROCCULI AFFUCATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di broccoli neri (infiorescenze)
- 50 g di olivette nere
- 2 teste di erba cipollina
- prezzemolo
- 100 g di caciocavallo o pecorino col pepe
- 50 g di filetti d'acciughe sott'olio
- 3 bicchieri di vino rosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: broccoli neri al tegame Piatto invernale e di precoce primavera, giacchè, come vuole il proverbio: 'Broccoli e predicatori dopu Pasqua perdunu sapuri' (broccoli e predicatori dopo Pasqua perdono sapore).

Questa pietanza può servire anche come tramezzo e condimento per la pasta alimentare corta.

Soffriggere con olio in tegame le cipolline sottilmente affettate, il prezzemolo e le infiorescenze di broccoli neri.

A metà cottura mescolare i filetti d'acciughe a pezzetti, il caciocavallo ragusano o pecorino col pepe, parimenti a tocchetti, le olivette nere, poco sale e pepe.

Innaffiare con tre bicchieri di vino rosso e coprire il tegame: così affogati i broccoli saranno pronti quando il vino sarà del tutto evaporato.

Accompagnare con lo stesso vino generoso: rosso di Milazzo, dal vitigno Nocera.