

FRAGOLINI CON OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polipi piccoli (fragolini) puliti
- 1 bicchierino di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 4 carciofi a fettine
- 1 manciata di olive
- alcune gocce di aceto balsamico
- sale
- pepe

Scaldare l'olio, unire olive, aglio, polipi, rosmarino e carciofi.

Cuocere a fuoco vivo per 5 minuti, poi portare a cottura a fuoco più basso.

A cottura ultimata unire l'aceto, salare, pepare ed eliminare il rosmarino.

Servire ben caldo.