

RICETTA DEL GIORNO

Broccoli affucati

INGREDIENTI: *1 kg di broccoli, un bicchiere d'olio d'oliva, un cucchiaio d'aceto, aglio, sale.*

PREPARAZIONE: *Nettare i broccoli, lavarli e scegliere soltanto i ciuffi e le foglie più tenere; far soffriggere in una padella qualche spicchio d'aglio tagliato a pezzi e quando diverrà trasparente aggiungere i broccoli grondandi acqua, salare e coprire con un coperchio. Cuocere a fuoco moderato aggiungendo di tanto in tanto un mestolo d'acqua e mescolare di frequente. Dopo circa mezz'ora versare l'aceto a far evaporare rapidamente. Servirli ben caldi come contorno. Si usano pure per condire la pasta (vermicelli) ma in tal caso si omette l'aceto e si aggiunge al piatto, eventualmente, pepe nero.*