

Broccoletti golosi



Ingredienti per 4 persone

1 kg di Broccoletti

2 Spicchi d'aglio

4 Salsicce

Olio evo Sale e peperoncino q. b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio evo, l'aglio intero, peperoncino e le salsicce sbriciolate, coprire con MCSO e rosolare a fiamma media. Aggiungere, i broccoletti lavati e mondati non del tutto sgocciolati dall'acqua di lavaggio. Regolare di sale, coprire con MCSO e cuocere per 7/8 min. a fiamma media e 3/4 min. a fiamma bassa. Spegner il fuoco e lasciare in autocottura per 2/3 min. prima di servire.

Lorena Vecchini