

Broccoli e salsiccia (Vruocculi e sauzicchia)



Ingredienti per 4 persone:

- *4 salsicce*
- *1 kg di cime di rapa*
- *4 cucchiaini d'olio EVO (Mediterranea)*
- *aglio*
- *sale . peperoncino*

PROCEDIMENTO:

- 1. Lavare e pulire le cime di rapa prendendo solo le foglie.*
- 2. Mettere in un tegame l'olio, l'aglioil peperoncino(secondo i gusti) e le cime di rapa, coprire col coperchio, cuocere a fiamma bassa.*
- 3. Quando le cime di rapa si sono afflosciate, divenendo meno della metà, aggiungere il sale e le salsicce.*
- 4. Continuare la cottura, mescolando spesso, finché le salsicce non iniziano a dorarsi in superficie*