

CONTORNI

Taccole alla greca

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

Taccole	500 g
Cipolla	1
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Vino bianco secco	4 cucchiaini
Sedano	1 gambo
Prezzemolo	6 rametti
Alloro	1 foglia
Timo secco	1/4 cucchiaino
Pepe nero	6 grani
Grani di coriandolo	6
Sale	1/4 cucchiaino

Preparazione

- 1 Mondate e pelate la cipolla. Lavate il sedano. Pestate il pepe e il coriandolo. Mettete in una pentola cipolla, sedano, pepe, coriandolo, sale, prezzemolo, alloro e timo.
- 2 Versate sopra l'olio, il vino bianco e quattro decilitri di acqua. Portate a ebollizione, coprite e fate cuocere a fuoco lento per quindici minuti. Mondate le taccole.
- 3 Lavatele e tagliatele a pezzetti di 2,5 cm. Dopo quindici minuti di cottura, mettete le taccole nella pentola, mescolate.
- 4 Fate riprendere l'ebollizione, coprite e lasciate ancora sobbollire per dieci minuti fino a quando le taccole non sono diventate tenere. Con una schiumarola togliete dalla pentola le taccole e la cipolla.
- 5 Mettetele su un piatto e copritelo. Fate bollire a fuoco vivo il liquido di cottura fino a ottenere 15 cl. Versatelo sulle taccole e fate raffreddare.
- 6 Mettete il piatto in frigorifero e fate marinare per almeno due ore. Potete preparare questo piatto 48 ore prima e tenerlo in frigorifero.