CONTORNI

Cime di rapa alla pugliese

Tradizione: Puglia

DOSI
4 persone

PREPARAZIONE
40 min

Ingredienti per 4 persone

Cime di rapa	**800 g**
Pomodori maturi sodi	**300 g**
Aglio	**2 spicchi**
Prezzemolo	**1 mazzetto**
Olio d'oliva extra-vergine	**4 cucchiai**
Peperoncino	**1**
Sale	**1 pizzico**
Pepe	**1 pizzico**

Preparazione

1. Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione; privarli della buccia e dei semi e tritarli grossolanamente.
2. Eliminare i gambi e le foglie più dure delle cime di rapa tenendo solo le cimette e le foglie più tenere, lavarle, farle scottare in acqua salata in ebollizione e scolarle.
3. In un tegame con l'olio far imbiondire il peperoncino e gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati, aggiungere i pomodori tritati e farli cuocere a fuoco vivace per 5 minuti; unire infine il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe, le cime di rapa scottate e farle insaporire per qualche minuto. Servirle calde oppure tiepide.