

CONTORNI

Broccoli affucati

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Broccoli neri (infiorescenze)	1000 g
Olivette nere	50 g
Erba cipollina	2 teste
Prezzemolo	
Formaggio caciocavallo o formaggio pecorino col pepe	100 g
Filetti d'acciughe sott'olio	50 g
Vino rosso	3 bicchieri
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Cioè: broccoli neri al tegame. Piatto invernale e di precoce primavera, giacchè, come vuole il proverbio: 'Broccoli e predicatori dopu Pasqua perdunu sapuri' (broccoli e predicatori dopo Pasqua perdono sapore).
- 2 Questa pietanza può servire anche come tramezzo e condimento per la pasta alimentare corta. Soffriggere con olio in tegame le cipolline sottilmente affettate, il prezzemolo e le infiorescenze di broccoli neri.
- 3 A metà cottura mescolare i filetti d'acciughe a pezzetti, il caciocavallo ragusano o pecorino col pepe, parimenti a tocchetti, le olivette nere, poco sale e pepe.
- 4 Innaffiare con tre bicchieri di vino rosso e coprire il tegame: così affogati i broccoli saranno pronti quando il vino sarà del tutto evaporato.
- 5 Accompagnare con lo stesso vino generoso: rosso di Milazzo, dal vitigno Nocera.