

## CATALOGNA ALL'AGLIO E OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di insalata catalogna,
- 4 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe (o peperoncino rosso).

Pulite la catalogna, lavatela e lessatela per un quarto d'ora in acqua salata, strizzatela.

In una padella fate rosolare nell'olio gli spicchi d'aglio, quando sono dorati unite la catalogna e fatela insaporire a fuoco vivace per circa un quarto d'ora.

Mescolate bene la verdura, aggiungete un pizzico di pepe o, se piace il sapore più deciso, un pizzico di peperoncino rosso.