

CAVOLFIORE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 100 g di polpa di pomodoro,
- 5 olive verdi e olive nere,
- 1 pezzetto di peperoncino,
- sale.

Pulite il cavolfiore, dividetelo a cimette, sul gambo praticate un taglio a croce.

Tritate l'aglio e la cipolla, metteteli in un tegame con l'olio, fate rosolare e insaporire, unite la polpa di pomodoro a pezzetti, le olive snocciolate e tagliate a rondelle, un pezzetto di peperoncino e due dita d'acqua.

Mescolate, aggiungete le cimette di cavolfiore formando uno strato uniforme.

Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco moderato per circa mezz'ora.

A metà cottura, mescolate e salate.