

RAPE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di rape
- 1 bicchiere vino marsala secco
- 1 dado
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 rametto rosmarino
- 1 gambo sedano
- 1 ciuffo prezzemolo
- sale
- pepe

Pelate le rape, lavatele, immergetele per 5 minuti in acqua bollente salata e sgocciolatele bene.

Fate sciogliere in un tegame il burro e l'olio e mettetevi a rosolare le rape.

Bagnatele con il marsala e con un bicchiere di acqua in cui avete sciolto il dado, aggiungete il rosmarino, sale e pepe.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per una mezz'ora.

Cospargete di prezzemolo tritato e servite caldo come contorno per un arrosto o un volatile.