BRUSCHETTA CON BROCCOLI RIPASSATI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 300 g di broccoli
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 3 filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- sale

Sbollentate i broccoli in acqua calda per qualche minuto.
In un tegame con dell'olio fate soffriggere gli spicchi d'aglio con il peperoncino, quindi aggiungete i broccoli, l'uvetta sultanina fatta precedentemente rinvenire in un bicchiere d'acqua e ben strizzata, e i filetti d'acciughe.
Salate e lasciate cuocere mescolando per qualche minuto.
Bruscate il pane e conditelo con la verdura.