

BROCCOLI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di broccoli
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pepe
- sale

Pulire i broccoli e tagliarli a pezzi.
Lessarli in acqua salata.
Scaldare l'olio con gli spicchi di aglio schiacciati.
Gettarvi i broccoli, salare e pepare.
Farli insaporire, versarvi il vino e finire di cuocere.