

BROCCOLI ROMANI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

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

Preparare i broccoli, puliti del torsolo e delle foglie dure, e farli lessare, a pezzi, in acqua salata in ebollizione. Scaldare l'olio in 1 padella con gli spicchi d'aglio schiacciati e immergervi i broccoli. Condire con sale e pepe. Farli insaporire e poi versare il vino, facendo finire di cuocere e servire.