BROCCOLI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di broccoli,
- 25 g di capperi,
- 4 acciughe,
- 1/2 bicchiere d'olio,
- sale.

Pulire i broccoli, tagliarli a pezzi, farli lessare in acqua bollente salata e scolarli.
In un tegame far scaldare l'olio, unire le acciughe lavate e spinate, schiacciarle con una forchetta e amalgamarle all'olio.
Aggiungere i capperi e i broccoli, far insaporire e servire.