

Cime di rape e salsiccia

Preparazione



1 Mondare le cime di rapa e praticare un'incisione all'estremità del gambo.



2. Tagliare la salsiccia in fette oblique dello spessore di ca 2 cm.



3. Rosolare la salsiccia in un tegame con l'olio e gli spicchi d'aglio, dopodiché unire le cime di rapa.



4. Aggiungere il peperoncino e condire con il sale.



5. Coprire con coperchio e cuocere a fiamma moderata.



6 Dopo ca 5' minuti di cottura girare la preparazione e continuare la cottura per altri 5' a recipiente coperto.

7. Servire subito



Note

a) Le cime di rapa e salsiccia possono essere serviti come antipasto o come secondo piatto.

Ricetta dello chef A. Solillo