

Broccoletti Santuzza *◆◆

Ingredienti per 4 persone: kg 1 e 1/2 o 2 di broccoletti - 1 cipolla - 100 gr di olive nere - 4 acciughe dissalate e diliscate - 80 gr di formaggio provolone piccante - 1/4 di litro scarso di buon vino rosso - olio d'oliva q.b. - sale - pepe.

Mondate i broccoletti, tagliateli a pezzi e lavateli (fig. 1). In una casseruola, possibilmente di terracotta, mettete 1 cucchiata di olio, uno strato di fettine sottili di cipolla, qualche listerella di olive snocciolate e pezzi di acciuga. Formate uno strato di broccoletti che cospargerete abbondantemente di provolone grattugiato (fig. 2), olio d'oliva, sale e pepe. Ripetete gli strati ancora una volta e su tutto versate il vino (fig. 3). Coprite e lasciate cuocere molto lentamente e senza mai mescolare, su fuoco moderato per circa un'ora o più se necessario.

Broccoletti dorati ◆◆◆

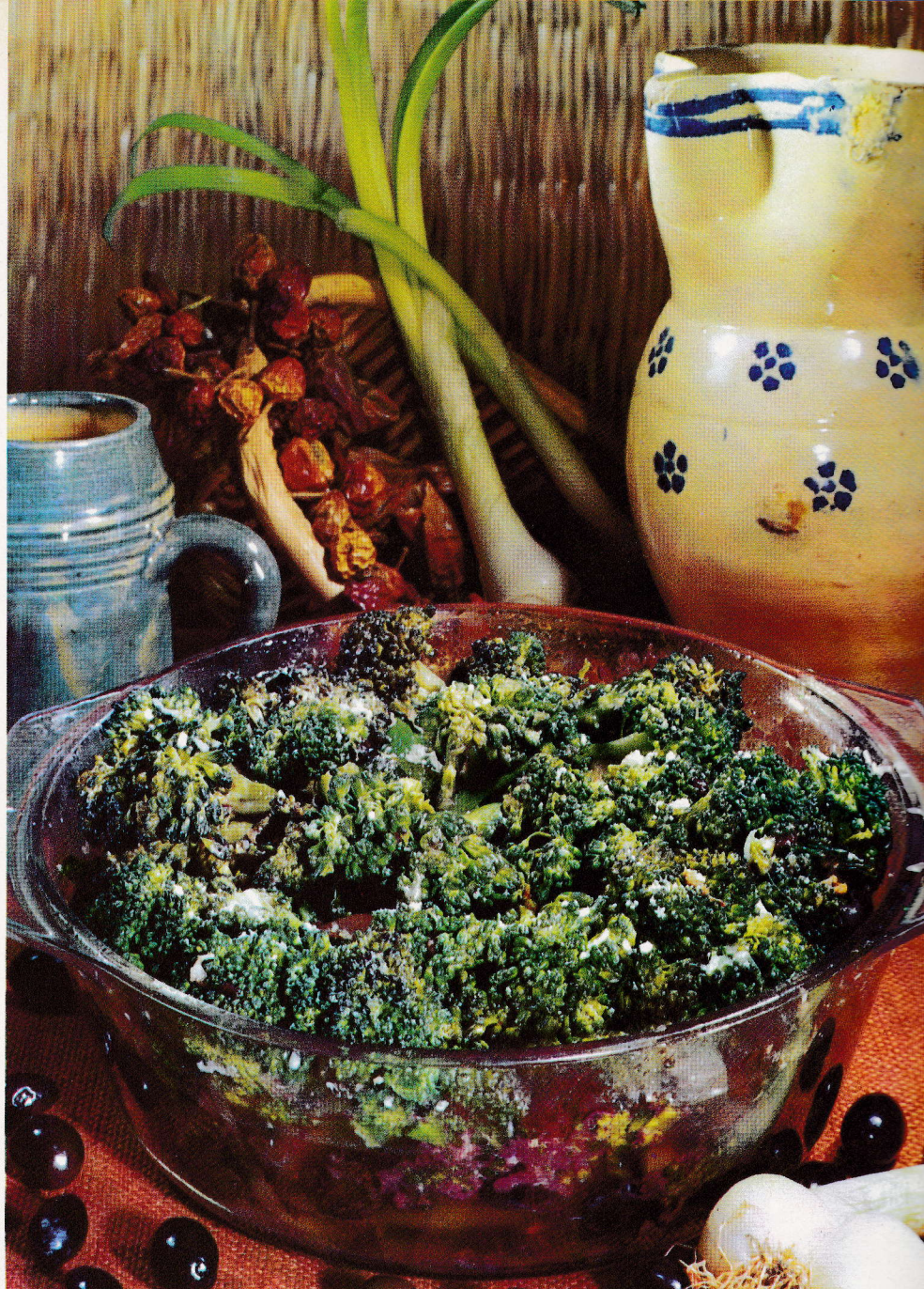
Per 4 persone: Eliminate le foglie dure e il torsolo a 2 kg di broccoletti freschi, lavateli e fateli lessare al dente in acqua bollente salata. Sgocciolateli, passateli in acqua fredda, poi staccate tutte le cimette che metterete su un telo ad asciugare. Passatele in farina poi in uovo sbattuto con sale e pepe e fatele friggere poche alla volta in abbondante olio bollente. Levate i broccoletti con il mestolo forato, metteteli su una carta assorbente poi serviteli sul piatto caldo da portata con ciuffi di prezzemolo e spicchi di limone.

Broccoletti in pasticcio ◆◆

Per 4 persone: Mondate dalle foglie dure e dal torsolo kg 1 e 1/2 di broccoletti, lavateli e tagliateli a pezzi. Sbucciate 600 gr di patate e 1 cipolla grossa e tagliatele a fettine. In una pirofila versate qualche cucchiata di olio d'oliva poi formate strati di cipolla, patate, broccoletti e pomodori pelati spezzettati. Aggiungete dell'olio, sale e pepe. Ripetete gli strati fino all'esaurimento degli ingredienti terminando con pomodori, olio, sale e pepe. Versate circa un bicchiere di acqua, coprite e mettete la casseruola sul fuoco moderato per circa un'ora. Non rimestate ma scuotete la pirofila di tanto in tanto, se necessario, e servite nel recipiente di cottura.

Cime di rapa dell'Angela Maria ◆◆

Per 4 persone: Mondate dalle foglie grosse e dure 2 kg di cime di rapa, tagliatele a pezzi e lavatele. In una casseruola rosolate 1 dl di olio con 2 spicchi di aglio tagliati a fettine poi unitevi 300 gr di pomodori pelati e spezzettati, sale e pepe. Dopo 10 minuti di cottura, aggiungete le cime di rapa e fatele cuocere coperte e lentamente per 45-50 minuti. Se necessario unite ancora del sale e del pepe.



Cime di rapa all'aglio e olio ◆◆

Per 4 persone: A 2 kg di cime di rapa levate le foglie grosse e dure e i torsoli e lavatele accuratamente. In un tegame rosolate 1 dl di olio con 2 spicchi di aglio pestato, poi unite le cime di rapa tolte

dall'acqua senza sgocciolarle troppo. Aggiungete sale, pepe, copritele e lasciatele cuocere lentamente per circa 3/4 d'ora unendo qualche cucchiata d'acqua se necessario. Cospargete di formaggio grattugiato prima di servire.

