Pranzo

Cicoria ripassata

Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
30 min.	**4**	**Bassa**

Ingredienti

- 1 kg di Cicoria Naturizia
- 1 Spicchio d'aglio
- 4 Filetti di acciughe
- 1 Peperoncino
- Olio extra vergine di Oliva q.b.

Preparazione

Utilizzando la Cicoria Pronta da Cuocere Naturizia, già pulita, lavata e sanificata, potrete immediatamente accendere i fornelli e preparare il vostro pasto in pochi minuti.

Iniziate quindi facendo bollire una pentola d’acqua con del sale. Raggiunta l’ebollizione, tuffatevi dentro la cicoria e lessate per una decina di minuti al massimo.

Una volta cotta, lasciatela scolare aiutandovi con uno scolapasta.

Una volta fredda e ben sgocciolata, strizzatela delicatamente per eliminare l’eventuale acqua residua.

In un’ampia padella antiaderente fate rosolare uno spicchio d’aglio e il peperoncino su un fondo di olio extra vergine di oliva. A fuoco spento, aggiungete i **filetti di acciuga** e fateli sciogliere bene aiutandovi con un mestolo.

Riaccendete il fuoco, unite la cicoria al composto nella padella e saltate a fuoco vivace per un paio di minuti.

Assaggiate, aggiustate eventualmente di sale e servite la vostra cicoria ben calda!