

Broccolo romano al burro in padella

Ingredienti per 4 persone

- .Un broccolo romano
- .40 g di burro
- .1 spicchio di aglio
- .origano
- .aglio in polvere
- .sale
- .pepe
- .olio e.v.o.

Procedimento

- .Tagliate il broccolo in piccoli pezzi.
- .Tenete anche le foglie più morbide.
- .Lavateli bene e cuoceteli in acqua salata.
- .Quando saranno morbidi ma ancora al dente, scolateli.
- .In una padella fate rosolare l' aglio in un cucchiaino di olio e nel burro.
- .Versate il broccolo.
- .Insaporite con sale, pepe, origano e aglio.

