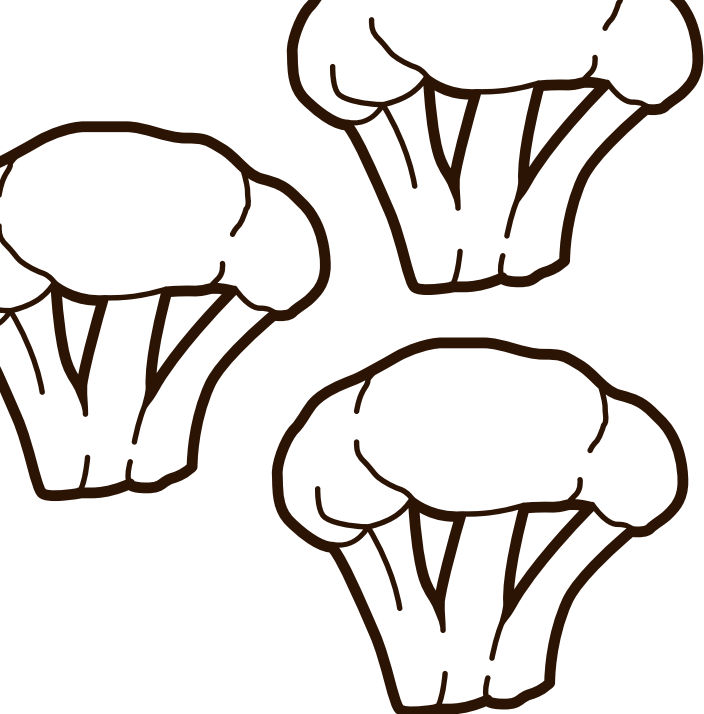




Ingredienti per 6 persone

500 g di broccoli, ben lavati
300 g di pomodori maturi (liberati della pelle, dei semi e dell'acqua di vegetazione), poi tagliati a dadini
60 g di lardo (o pancetta) pestato
2 cucchiaini di olio di oliva
1 cipolla tritata
1 spicchio di aglio tritato
1 spruzzo di aceto di vino
Sale e pepe

Cavolo broccolo *al pomodoro*

Lessate i broccoli in abbondante acqua bollente salata; scolateli cotti al dente, poi tagliate a pezzi. In una padella ampia, soffriggete nell'olio il pesto di lardo insieme alla cipolla e all'aglio; unite i broccoli e fateli insaporire. Ora, aggiungete la dadolatura di pomodoro, sale e pepe q.b., e procedere con la cottura.

Un attimo prima di toglierli dal fuoco spruzzate gocce di aceto e servite.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

**Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.