



Ingredienti per 6 persone

1 kg di indivia riccia
70 g di burro chiarificato
16 piccole olive nere
4 filetti di acciughe dissalati tritati finemente
1 piccola cipolla bianca
1 bicchiere di brodo
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente
1 cucchiaino di aceto
Sale e pepe

Indivia riccia *stufata con acciughe e olive*

Pulire i cespi di indivia, staccare le foglie, lavarle, tagliarle a pezzetti, poi sbollentarle per 10 minuti in una pentola contenente acqua bollente salata. Scolarle premendo bene con il palmo delle mani per eliminare l'acqua. Mettere l'indivia in un tegame di cotto insieme con la cipolla finemente tritata, il burro tagliato a piccoli pezzi, uno spicchio di aglio pestato, i filetti di acciuga tritati fini, le olive nere e un po' di pepe macinato al momento.

Coprite il recipiente e fate cuocere a calore molto basso per 40 minuti, dopo aver bagnato il tutto con il brodo. A fine cottura, togliete il coperchio, alzate leggermente il calore, e controllate la sapidità della preparazione e spruzzate con una cucchiainata di aceto. Quando sarà evaporato, spolverizzate l'indivia con il prezzemolo tritato, rimescolatela accuratamente, sistematela in un piatto di servizio e presentatela subito in tavola. Potete servire questo saporito contorno anche tiepido: risulta molto adatto per accompagnare carni bianche lesse.

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



www.orsiniedamiani.it



Dal 1968, coltiviamo valori.