



MANGIA E BEVI...

cime calate

IN CIOCIARIA

Cime calate

1 kg di cime di rapa, un peperoncino, quattro spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di vino, mezzo bicchiere d'olio.

Mondare le cime, tagliarle a spicchi, lavarle e scolarle. In una casseruola versare l'olio e unire gli spicchi di aglio, il peperoncino e le cime già scolate. Coprire e cuocere a fuoco moderato per circa 45 minuti senza mescolare; irrorare con il vino e continuare la cottura per altri 15 minuti. A fine cottura il vino dovrà essere evaporato.

Turnip tops

1 kg turnip-tops, 1 hot chili pepper, 4 cloves garlic, 1/2 glass wine, 1/2 glass oil.

Clean the turnip-tops, cut them into small slices wash and drain them. In a frying pan add the oil and the cloves of garlic, the chili pepper and the turnip-tops already drained. Cover and simmer gently for about 45 minutes without stirring. Drizzle the turnip-tops with wine and cook them for another 15 minutes. At the end of cooking, the wine must have evaporated.