



MANGIA E BEVI...

cicoria pazza

IN CIOCIARIA

Cicoria pazza

1 kg di cicoria, un peperoncino piccante senza semi, due spicchi d'aglio, quattro cucchiaini d'olio, sale.

Mondare e lavare accuratamente la cicoria. Lessarla in abbondante acqua leggermente salata per circa 45 minuti. Scolarla appena cotta e strizzarla. In una casseruola versare l'olio e farvi soffriggere gli spicchi d'aglio, il peperoncino e la cicoria, aggiungendo un pizzico di sale. Mescolare e continuare la cottura per circa 15 minuti.

Mad chicory

1 kg chicory, 1 hot chili pepper without seeds, 2 cloves garlic, 4 tablespoons oil, salt.

Clean and wash the chicory in several changes of water, cook it in plenty of slightly salted water for about 45 minutes. Drain and squeeze it. In a frying pan pour the oil and saute the cloves of garlic, the chili pepper and the chicory adding a pinch of salt. Mix and cook for another 15 minutes.