



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Rape strascinate



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 2 kg di rape
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

Preparazione Rape strascinate

Passo 1.

Pulite le rape, affettatele e mettetele in ammollo in acqua.

Passo 2.

Fate rosolare l'aglio nell'olio.

Passo 3.

Aggiungete quindi dell'acqua, le rape e un pizzico di sale.

Passo 4.

Fate cuocere fino all'esaurimento dell'acqua.

Passo 5.

Una volta che le rape si sono cotte, aggiungete un filo d'olio ed il peperoncino.

Passo 6.

Fate amalgamare per una decina di minuti a fuoco moderato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)