



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

## **Rape saltate**



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- rape
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

## **Preparazione Rape saltate**

### **Passo 1.**

Pulite e bollite le rape.

### **Passo 2.**

Una volta cotte scolatele molto bene, quindi tagliatele a tocchetti piuttosto grossi.

### **Passo 3.**

Fate soffriggere l'aglio in una padella con l'olio.

### **Passo 4.**

Aggiungete le rape e fatele saltare per una decina di minuti.

## Note

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