



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

Cicoria pazza



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 1 kg di cicoria
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

Preparazione Cicoria pazza

Passo 1.

Pulite la cicoria, quindi fatela cuocere per mezz'ora in acqua salata, quindi scolatela.

Passo 2.

Preparate un soffritto con aglio, olio e peperoncino, quindi passatevi le cicorie per 15 minuti circa.

Note

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