



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

## *Cime calate*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 1 kg di cime di rapa
- aglio
- peperoncino
- vino
- olio

### **Preparazione Cime calate**

#### **Passo 1.**

Pulite le cime di rapa, mettetele in un tegame con olio, l'aglio e il peperoncino.

#### **Passo 2.**

Fatele cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti.

#### **Passo 3.**

Aggiungete mezzo bicchiere di vino, quindi proseguite la cottura per altri 15/20 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>)