

Broccoletti con Pancetta



Autore: Marisa

Categoria: Contorni

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Stagione: Inverno



Ingredienti

- 150 gr. di pancetta affumicata a cubetti
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 1 spicchio d'aglio
- 2 pezzettini di peperoncino
- sale q.b.
- formaggio grana grattugiato

Preparazione

Lessare i broccoletti in acqua leggermente salata per circa 10 minuti e scolare.

In una padella mettere l'olio e far rosolare l'aglio, la pancetta, i pezzettini di peperoncino.

Togliere l'aglio dalla padella. Unire i broccoletti e cuocere per 10 minuti.

A fine cottura spolverizzare con il formaggio grana grattugiato.