

# 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.