

## Salsiccia con broccoli di rapa ripassati in padella

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 600g di salsiccia fresca
- 600g di broccoletti
- 2 spicchi d'aglio
- 50g di olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale



**Preparazione:** mondate bene i broccoletti, staccando dai rami le tenere cime; lavatele in acqua fredda corrente e lasciate che sgocciolino bene in uno scolapasta.

In una padella, in cui sarà stato versato l'olio, soffriggete l'aglio schiacciato e il peperoncino. Togliete l'aglio imbroccato e aggiungete i broccoli, salate e cuocete a fuoco basso, rigirando sovente la verdura sul fondo della padella. A metà cottura adagiatevi la salsiccia precedentemente soffritta in una padella a parte.

Irrorate col sugo caldo ottenuto dalla cottura delle salsicce.

Coprite e completare la cottura sempre a fuoco basso.