

Catolagna Aracanata

Ingredienti

Per 4 persone

- 200g cime di insalata catalogna
- 1 manciata capperi
- 1 spicchio d'aglio
- pomodorini
- mollica sbriciolata di pane pugliese raffermo
- sale
- olio extravergine d'oliva
- 1 macinata di pepe bianco



Preparazione: gratinata sbollentate in acqua salata le cime di catalogna.

Mettetele in una pirofila e conditele con aglio a pezzetti, capperi e qualche pomodoro. Salate e, a piacere, aggiungete una macinata di pepe. Cospargete di mollica di pane e condite con un filo d'olio.

Mettete in forno a 200 gradi fino a quando la mollica di pane diventi.