

## Cime di rapa stufate



### Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di cime di rapa

**1 peperoncino secco Despar**

1 spicchio di aglio

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

un pizzico di gomasio e di pepe

### Procedimento

1. Mondo le cime di rapa: elimino le foglie dure e ingiallite, conservo le foglie tenere e le infiorescenze. Lavo bene e asciugo.
2. Trasferisco tutto in una padella con l'olio, l'aglio, il peperoncino e 3 cucchiaini di acqua. Aggiusto di sapore con gomasio e pepe, e cucino a fuoco basso con coperchio per circa 20 minuti, aggiungendo acqua se dovesse asciugarsi troppo.