



Rape stufate (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

contorni caldi o freddi - verdura - piatti regionali, Puglia

Strappare le foglie delle rape e le cimette, lavarle più volte e scolarle bene.

In una pentola capiente stufare le foglie a fuoco lento con uno spicchio di aglio in 3 o 4 cucchiari di olio d'oliva extravergine e un pezzetto piccolo di peperoncino.

Aggiustare di sale e a metà cottura aggiungere poca acqua.

Cuocere lentamente e col coperchio!!

Sono pronte quando risultano belle tenere e "burrose", all'incirca dopo 1/2 ora, ma dipende dalla durezza delle foglie di rapa...

Si servono come contorno caldo o freddo ma sono ottime anche in mezzo ai panini.

