Pomì
O Così. O Pomì.

Taccole al pomodoro



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: un bicchiere
- Aglio: uno spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Taccole: 500 gr

Preparazione

Le **taccole al pomodoro** sono una ricetta deliziosa, ideali come contorno o come secondo piatto vegetariano. Si preparano in pochi minuti con pochi e semplici ingredienti e sono davvero sfiziose, morbide e con un sughetto delizioso, preparate anche un bel po' di pane perchè la scarpetta è d'obbligo!

1. Pulite per bene le taccole eliminando le parti terminali e lasciatele in ammollo in acqua fredda per cinque minuti, dopodichè, sciacquatele abbondantemente.
2. Mettete le taccole in una padella capiente e aggiungete ***il pomodoro a cubetti Pomì***, uno spicchio di aglio (se vi piace potete anche tritarlo), sale, pepe e mescolate.
3. Versate l'acqua e coprite la padella con un coperchio, lasciate cuocere le taccole al pomodoro per 20 minuti a fuoco dolce.
4. Trascorso il tempo, versate l'olio extra vergine di oliva e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
5. A cottura ultimata, insaporite le taccole al pomodoro con un pochino di origano e servite.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

