

# *RISCOPERTA DE PAIN CUIT AUX BROCOLIS*

## *Ingédients:*

- 4 c à s d'huile d'olives
- Sel, poivre
- 50g de pecorino
- 1 piment
- 200g de pain rassis
- 2 gousses d'ail
- 300-400g de brocolis



## *Les étapes*

Plonger les têtes de brocolis 15mm dans de l'eau bouillante, salée.

Réserver l'eau de cuisson.

Rafraîchir les brocolis dans un saladier rempli de glaçons, qqs minutes.

Faites chauffer l'huile ,ajouter les gousses d'ail hachées et le piment coupé, sur feu très doux.

Ajouter les brocolis, cuire 5mm, saler et poivrer.

Couper le pain en gros cubes, plongez les dans l'eau de cuisson réservée, qqs minutes.

Ajouter le pain aux brocolis, arroser d'un peu d'eau de cuisson.

Faites revenir qqs minutes et servir avec le pécorino râpé ou parmesan.

Source : <https://www.750g.com/riscoperta-de-pain-cuit-aux-brocolis-r48579.htm>