

## **CIAMPUOTTULO DI RAPE E PATATE**

Ingredienti: 1 kg di foglie di rapa, 800 g di patate, olio extravergine q.b., 2 spicchi d'aglio, peperoncino q.b., sale q.b.

Procedimento: Pulite e bollite le foglie di rapa, fate bollire e pulite le patate, scolate le foglie, schiacciate le patate, soffriggete l'aglio nell'olio in una padella bassa ma capiente, aggiungete mescolando bene le foglie di rapa e le patate, fate soffriggere per alcuni minuti a fiamma bassa mescolando ogni tanto, assaggiate e salate a piacimento, impiattate e aggiungete il peperoncino.