

## Taccole alla casalinga *(Antipasti e/o contorni)*

### Preparazione

Mondate le taccole e lessatele in acqua salata. Scolatele al dente. In un tegame lasciate appassire la cipolla tagliata a fettine sottili in quattro cucchiai d'olio. Aggiungete l'aglio sbucciato intero, le taccole e fate insaporire a fuoco alto per 5 minuti. Eliminate l'aglio, unite i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti, salate e pepate. Lasciate cuocere per 10-15 minuti. Regolate il sale. Passate sul piatto da portata. Prima di servire cospargete le taccole con foglie di basilico.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Taccole** 1000 grammi

**Pomodori** 200 grammi

**Cipolle** 50 grammi

**Aglio** 2 spicchi

**Basilico** (alcune foglie di basilico)

**Olio extra vergine di oliva**

**Sale**

**Pepe**