

## Broccoli e porro alle olive



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

200 g di broccolo romanesco  
mezzo porro  
1 cucchiaino di olive taggiasche denocciolate  
un pizzico di timo Despar  
un pizzico di dragoncello  
mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva  
un pizzico di gomasio alle erbe

### **Procedimento**

1. Mondo e lavo i broccoli, ne ricavo le cime e taglio il gambo a pezzetti. Li cuocio a vapore tenendoli croccanti (circa 20 minuti).
2. Trito il porro e lo faccio appassire in una pentola a bordi alti con un cucchiaino di olio e un mestolino di acqua per 3 minuti a fuoco lento.
3. Aggiungo i broccoli, le olive, le spezie e il gomasio. Mescolo bene il tutto e cuocio, sempre a fuoco basso, per 5 minuti aggiungendo un altro mestolino di acqua.