

Rape alla Curcuma



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 rape
- / 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA
- / 100 ml di CUCINA VALSOIA
- / 1 cucchiaino di curcuma
- / sale

Procedimento

1. Pulite le rape, sbucciatele e lessatele in acqua leggermente salata per circa 20 minuti, quindi scolatele e tagliatele a fette.
2. Mettete le rape in un tegame con un cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA e cuocetele per 2 minuti.
3. Unite il CUCINA VALSOIA, mescolate e proseguite la cottura finché le rape saranno tenere. .
4. A fine cottura, aggiungete la curcuma, mescolate bene per insaporire e spegnete il fuoco. Servite le rape ben calde.