



## Pazi con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Pazi



500 gr. Pazi  
1,5 bicchierino olio d'oliva  
1 cipolla secca  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di salsa di pepe  
1,5 cucchiaino di sale  
1 zucchero a quadrato  
1 bicchierino d'acqua calda

- # Le cipolle si tagliano finemenete, si aggiungono nell'olio d'oliva riscaldato in una ciotola.
- # Dopo aver cotto le cipolle sopra si aggiungono sale , pomodoro, e salsa di pepe.
- # Dopo aver riscaldato la salsa si mette nella parte di pazi la radice .
- # Dopo aversi cucinato per 5 minuti si aggiungono le foglie di pazi tagliate e si girano per 5 minuti senza acqua.
- # Sopra si aggiungono 1 bicchierino d'acqua calda e lo zucchero a quadrato. Si continua a cucinarsi per 15 minuti coperchio chiuso e poi si toglie dal fuoco.
- # Si servira fresco oppure freddo.

Nota: Nei piatti con olio d'oliva o non si mette la salsa oppure si mettono pochissime, però in questo piatto è usato la salsa più del normale.