

ZUPPE E MINESTRE

Crema di broccoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 cipollina bianca
1 spicchio di aglio
1 kg di broccoli
750 ml di brodo vegetale
80 ml di latte
olio extravergine di oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere per qualche minuto la cipolla tagliata grossolanamente con lo spicchio di aglio in 4 o 5 cucchiai di olio.



2 Aggiungere, ora, i soli gambi dei broccoli a pezzi e farli rosolare per una decina di minuti.



3 Unire il brodo caldo, poco sale, far arrivare al bollore e coprire con un coperchio, abbassando il fuoco. Lasciar cuocere 10 minuti.



- 4 Passati i dieci minuti, aggiungere le cime dei broccoli lasciate da parte e continuare la cottura, sempre coperto, per altri 10 minuti.



5 Togliere dal fuoco e passare con un frullatore ad immersione.



6 Sempre fuori dal fuoco, aggiungere il latte ed aggiustare quindi il sale ed il pepe.



7 Servire subito con crostini di pane.

