

ZUPPE E MINESTRE

Crema di broccoli e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg broccolo verde
1 (o 2) confezione di ricotta di bufala (anche quella vaccina o di capra va bene ma è meno cremosa)
sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

1 Togliere le costolature e i rami più grossi dal broccolo e farlo a pezzettini. Mettere su una pentola con abbondante acqua salata, quando bolle buttare il broccolo e lasciare cuocere per 12-14 minuti. Al momento della scolatura preparate un recipiente dove raccogliere l'acqua di cottura.

In una ciotola profonda mettere la ricotta e aggiungerci parte dell'acqua di cottura (la quantità dipende dal numero delle persone e dalla cremosità desiderata, si fa sempre in tempo ad aggiungerne altra).

2 Sciogliere la ricotta e aggiungerci il broccolo cotto. Schiacciare il broccolo ormai morbido in modo da ottenere con l'acqua e la ricotta un composto cremoso abbastanza omogeneo. Un pò di pepe e servire caldo, magari anche con crostini di pane.