

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Pasta con crema di broccoli

Ingredienti:

1 Kg di broccoli

300 gr di porro

Olio EVO

Preparazione:

In un tegame far appassire il porro con L'olio. Una volta imbiondito, aggiungere i broccoli, salare e aggiungere un po' d'acqua. Lasciar cuocere per 20/25 minuti. Frullare i broccoli con il mixer ad immersione fino a renderli una crema. Condire la pasta e, a piacere, aggiungere 50 gr di burro.

