

Vellutata di broccoli



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

In una pentola a fondo spesso fai dorare nell'olio la cipolla e l'aglio con l'alloro per 3 -4 ' circa.

Aggiungi i broccoli tendendo da parte qualche piccola cima per guarnire il piatto; aggiungi ora il brodo e il vino bianco. Porta a bollore e cuoci a fuoco basso per 10; toglì l'alloro e lascia intiepidire. Frulla e regola di sale, poi aggiungi la punta di un cucchiaino di fecola di patate per addensare la zuppa, mescola bene. Nel frattempo fai bollire le cimette finché non diventano tenere; distribuiscile nella zuppa e formare una decorazione con lo yogurt bianco. Servi la vellutata calda.

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr broccoli verdi
- 1 cipolla

- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 l di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio EV
- fecola di patate
- 4 cucchiaini di yogurt naturale
- sale