

Crema di Broccoli Romaneschi



TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

TEMPO DI COTTURA 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 600 g di broccolo romanesco
- / 400 g di patate
- / 1 scalogno
- / 125 g di LO SPALMABILE VALSOIA (1 confezione)
- / 20 g di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiari)
- / Sale

Procedimento

1. Mondate, lavate il broccolo romanesco e tagliatelo a pezzi piccoli. Lavate, pelate le patate e tagliatele a dadini. Pelate e affettate sottilmente lo scalogno.

In una pentola mettete l'OLIO DI SOIA VALSOIA e lo scalogno e lasciate ammorbidire a fuoco lento.

2. Mettete nella stessa pentola il broccolo e le patate e lasciate insaporire mescolando bene.

3. Dopo 5 minuti aggiungete acqua in modo tale da coprire a filo le verdure e regolate di sale. Lasciate sobbollire per 20-25 minuti, finché le verdure saranno ammorbidite.

4. Passate tutto nel frullatore fino a ottenere una crema. Aggiungete LO SPALMABILE VALSOIA mescolando bene per scioglierlo e amalgamarlo alla crema di broccolo.

5. Servite la crema ben calda, eventualmente accompagnata da crostini di pane tostato.