

SPAGHETTI AI BROCCOLETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 500 g di broccoletti surgelati,
- formaggio grattugiato,
- 1 noce di burro,
- 4 cucchiaini di panna,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbollentate i broccoletti per 10 minuti in acqua salata.

In una padella scaldate tre cucchiaini d'olio con una noce di burro, fatevi appassire la cipolla tritata e insaporitevi i broccoletti ben scolati.

Mescolate, spruzzateli con quattro cucchiaini di panna e, dopo 10 minuti, frullate il tutto.

Regolate sale e pepe.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Scolateli, conditeli con la crema di broccoletti e il formaggio.