

POTAGE DI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 testa broccoli
- 1 cipolla
- 1 carota
- erbe
- sale
- pepe
- acqua (o brodo)
- panna

Tolgo la parte dura del piede dei broccoli, taglio i broccoli a pezzi, in qualsiasi senso.

In una padella, li faccio rosolare con un po' d'olio, aggiungo una cipolla tagliata a pezzi, una carota, erbe e acqua (oppure brodo) allo stesso livello che la verdura.

Faccio lessare per 20-30 minuti.

riduco in crema con un frullatore (o passo tra il passapurè), assaggio, aggiungo sale, pepe.

Servendo il potage, metto della panna a disponibilità per chi ne vuole.

A me piace metterne un filetto, disegnando secondo l'ispirazione.