

PURÈ DI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di broccoli freschi
- 10 cl panna
- 2 cucchiaini succo di limone
- sale
- pepe

Eliminate le estremità dei gambi dei broccoli e le foglie più grosse.

Lavateli.

Portate a ebollizione 5 dl di acqua salata, buttatevi i broccoli e lasciateli cuocere a scoperto per dieci minuti o finché sono molto teneri.

Scolateli, raffreddateli sotto l'acqua.

Frullate i broccoli, setacciateli, raccoglieteli in una casseruola.

Aggiungete la panna e il succo di limone; salate e pepate, scaldare il purè a fuoco dolce.

Per servire versate il purè in un piatto di servizio, posatevi sopra il pesce o la carne e servite immediatamente.

Servite questo purè come contorno di un pesce bollito o di un piatto di vitello o di agnello.