

## CREMA DI BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di cimette di broccoletti
- 2 spicchi di aglio
- 4 uova
- 60 cl di brodo vegetale
- 1 spruzzata di vino bianco
- sale
- poco olio d'oliva
- alcuni crostini di pane

Rosolare le cimette tagliate a pezzetti in poco olio con l'aglio e una spruzzata di vino.

Aggiungere metà brodo e portare a cottura.

Far raffreddare e frullare il tutto.

Rimettere sul fuoco e aggiungere le uova battute con il restante brodo, aggiustare di sale e cuocere per pochi minuti.

Servire la crema ben calda sui crostini di pane.