

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

## Pasta con sugo ai broccoli

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 Gr. Broccoli  
2 spicchi di aglio  
Olio Evo Q.B  
150 MI Latte  
parzialmente scremato  
8 gr farina  
8 gr burro  
300 gr pasta  
Acqua Q.B  
Sale Q.B  
Parmigiano a piacere



### PREPARAZIONE:

Cuocere i broccoli in acqua salata precedentemente lavati e tagliati per 20/25 minuti scolare.

Appassire l'aglio con olio, aggiungere i broccoli cotti il latte frullare con un mixer ad immersione. Nel frattempo preparare in un tegame il roux con burro e farina aggiungerlo ai broccoli ed aggiustare di sale

Cuocere la pasta.

Servire con aggiunta di parmigiano a piacere

Buon appetito!



Difficoltà: Facile



Tempo Preparazione: 30 Minuti  
Tempo Cottura : 25/30 Minuti