

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