

ANTIPASTI

Purea di broccoletti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

CALORIE

109 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Cozze	32
Vino bianco secco	10 cl
Cipolla	1/2
Broccoletti	400 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Aglione	1 spicchio
Zafferano	1 bustina
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulite accuratamente le cozze, lavatele più volte e mettetele in una larga padella con il vino, l'aglio, la cipolla tritata e il prezzemolo; fate aprire le conchiglie a fiamma vivace per 5 minuti circa coperte.
- 2 Tenete le cozze in caldo e filtrate il liquido di cottura. Lessate i broccoletti in abbondante acqua bollente salata per 15-20 minuti finché saranno teneri.
- 3 Scolateli e frullateli nel mixer con lo zafferano diluito in 4 cucchiaini di liquido delle cozze: se la purea fosse troppo asciutta, diluite con altro liquido di cottura delle cozze.
- 4 Condite la purea con l'olio, regolate di sale, pepate e servite con le cozze tenute da parte.