



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

VELLUTATA DI BROCCOLI CON SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/



Ingredienti per 4 persone:

800 g di broccoli baresi

250 g di salsiccia sottile (luganega o cervellatina)

sale

Olio Extravergine di Oliva (io Olio Extravergine Condisano Dante)

focchi di Sale Nero di Cipro

Preparazione:

Pulire i broccoli baresi e ridurli in cimette. Lessarle in acqua bollente con un pizzico di sale. Farli bollire per 10 minuti. Colarli e farli raffreddare, conservando un po' di acqua di cottura. Mettere i broccoli in una padella e frullarli, aggiungendo se serve, un po' di acqua di cottura. Tagliare la salsiccia in pezzetti di circa due cm, metterli in una padella con un filo d'olio e farla cuocere per 5 minuti. Mettere un po' di vellutata di broccoli nel piatto, aggiungere qualche pezzetto di salsiccia e cospargere un po' di sale nero e servire calda.

