

Broccoletti Alla Ricca

Lessare le cime di broccoletti per 15 minuti. Poi farle insaporire in 1 padella con un po' di burro. Sciogliere 30 g di burro in un'altra padella, unire la farina, diluire con 1 bicchiere di brodo e la panna. Salare, cuocere la salsa per 10 minuti, poi aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini e versarla sui broccoletti, amalgamando il tutto e servire caldo.

Ingredienti

800 G Cime Di Broccoletti
Burro
1 Cucchiaino Farina
1 Bicchiere Brodo
3 Cucchiaini Panna
Sale
2 Fette Spesse Prosciutto Cotto

Note

Preparazione: 70 minuti.