

Broccoli In Insalata

Lavate i broccoli, suddivideteli a cimette, tagliate a fettine i gambi e cuocete tutto a vapore per 7-8 minuti. In un padellino sciogliete il burro, unite due cucchiari di cerfoglio e le mandorle tritate: spegnete, diluite col succo di limone, salate e con questa salsa condite i broccoli caldi.

Ingredienti

800 G Broccoli
50 G Mandorle
30 G Burro
Succo Di Limone
2 Cucchiari Cerfoglio
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.