

Spaghetti Ai Broccoletti (2)

Sbollentate i broccoletti per 10 minuti in acqua salata. In una padella scaldate tre cucchiaini d'olio con una noce di burro, fatevi appassire la cipolla tritata e insaporitevi i broccoletti ben scolati. Mescolate, spruzzateli con quattro cucchiaini di panna e, dopo 10 minuti, frullate il tutto. Regolate sale e pepe. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli, conditeli con la crema di broccoletti e il formaggio. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Velletri Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
500 G Broccoletti Surgelati
Formaggio Grattugiato
1 Noce Burro
4 Cucchiaini Panna
1 Cipolla
3 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.