



Fusilli alla crema di broccoli con melagrana

RICETTA STAGIONALE

Ingredienti:
per una porzione

- 70g Fusilli
- 70g Broccolo fresco
- 1/2 Melagrana
- 1/2 Scalogno
- 1 Spicchio d'aglio
- Olio EVO q.b.
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.





Fusilli alla crema di broccoli con melagrana

RICETTA STAGIONALE

Procedimento:

Per prima cosa lavate bene i broccoli e separate i gambi e le basi chiare dalle cime.

Tagliate a rondelle lo scalogno e rosolatelo in padella alcuni minuti, aggiungete i gambi dei broccoli tagliati a tocchetti e qualche cimetta verde per un paio di minuti. Aggiungete ora l'acqua calda e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco basso; salate e pepate. Utilizzate un frullatore ad immersione per ottenere la crema di broccoli. Le cimette verdi restanti, tagliatele in parti grossolane e sbollentatele in una pentola con abbondante acqua salata per 5 minuti e poi scolatele.





Fusilli alla crema di broccoli con melagrana

RICETTA STAGIONALE

Procedimento:

In una padella rosolate l'aglio con l'olio EVO e aggiungete le cimette dei broccoli e lasciate saltare il tutto per qualche minuto. Ultimata la cottura eliminate l'aglio. Ora preparate i chicchi di melagrana in una ciotola separandoli dal resto del frutto. Successivamente prendete una pentola piena di acqua calda che servirà per cuocere la pasta. Una volta che la pasta è cotta (al dente), scolatela e trasferitela nella padella con la verdura. Aggiungete la crema di broccoli e i chicchi di melagrana e fateli saltare insieme. Tenetene qualcuno per decorate il piatto e servite!

