



TROCCOLI CON CREMA DI BROCCOLI E SALSICCIA ALLO ZAFFERANO

DI SANDRO POLI

 DIFFICOLTÀ: 1/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr troccoli Casa milo
100 gr salsiccia fresca
120 gr broccoli
1 bustina di zafferano
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini olio evo
60 gr parmigiano
Qb sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola porta a bollore abbondante acqua, latte, pulisci i broccoli e tuffali dentro, poi fai cuocere per circa 10 minuti.
- 2 Scola con una ramina, senza buttare l'acqua che servirà per cuocere la pasta, e frulla i broccoli fino ad ottenere una crema densa. Regola poi di sale e pepe.
- 3 Sgrana la salsiccia e in una padella fai scaldare l'olio con l'aglio, aggiungi la salsiccia e fai cuocere. A fine cottura aggiungi lo zafferano sciolto in un mezzo bicchiere di acqua di cottura dei broccoli.
- 4 Fai cuocere i troccoli, versali in padella e amalgama il tutto. Aggiungi il parmigiano mescola prima di impiattare e servire.

