

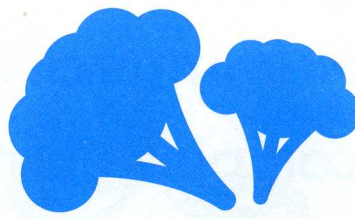


**ANTIPASTI**





# Crema di Broccoli



**Ingredienti per 4 persone:** 500 gr di broccoli, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 4 acciughe, 1 cucchiaino di capperi.

**Preparazione:** Cuocere i broccoli al vapore in modo che rimangano verde brillante. Frullarli con 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Versare la crema ottenuta in ciotoline e guarnire con 1 acciuga e 1 cappero. Si può, anche, guarnire con un pezzetto di acciuga e un pomodoro secco tagliato a striscioline.

Valore energetico:  
**87 Kcal**  
Carboidrati:  
**4 gr**



