

MOUSSE DI BROCCOLI E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- ✓ 300 gr. di broccoli puliti e lessati
- ✓ 100 gr. di ricotta vaccina
- ✓ nr.1 spicchio d'aglio
- ✓ peperoncino macinato a piacere
- ✓ olio evo e sale fino q.b

In una padella antiaderente, soffriggere l'aglio schiacciato con qualche cucchiaino d'olio, aggiungere i broccoli precedentemente lessati, salare e lasciare insaporire per circa 5 minuti.

Mettere tutti gli ingredienti in un robot e tritare fino ad ottenere una crema liscia e spumosa.

Assaggiare e aggiungere sale se necessario.

Questa mousse di broccoli può essere servita su pane tostato oppure accompagnata con grissini di sesamo.

E' ottima anche servita con carne bianca.

