

BROCCOLI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di broccoli
- 50 g di mandorle
- 30 g di burro
- succo di limone
- 2 cucchiaini di cerfoglio
- sale

Lavate i broccoli, suddivideteli a cimette, tagliate a fettine i gambi e cuocete tutto a vapore per 7-8 minuti.

In un padellino sciogliete il burro, unite due cucchiaini di cerfoglio e le mandorle tritate: spegnete, diluite col succo di limone, salate e con questa salsa condite i broccoli caldi.