

# PUREA DI BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 32 cozze,
- 10 cl di vino bianco secco,
- 1/2 cipolla,
- 400 g di broccoletti,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite accuratamente le cozze, lavatele più volte e mettetele in una larga padella con il vino, l'aglio, la cipolla tritata e il prezzemolo; fate aprire le conchiglie a fiamma vivace per 5 minuti circa coperte.

Tenete le cozze in caldo e filtrate il liquido di cottura.

Lessate i broccoletti in abbondante acqua bollente salata per 15-20 minuti finché saranno teneri.

Scolateli e frullateli nel mixer con lo zafferano diluito in 4 cucchiaini di liquido delle cozze: se la purea fosse troppo asciutta, diluite con altro liquido di cottura delle cozze.

Condite la purea con l'olio, regolate di sale, pepate e servite con le cozze tenute da parte.