BROCCOLETTI ALLA RICCA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cime di broccoletti
- burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di brodo
- 3 cucchiaini di panna
- sale
- 2 fette spesse di prosciutto cotto

Lessare le cime di broccoletti per 15 minuti.

Poi farle insaporire in 1 padella con un po' di burro.

Sciogliere 30 g di burro in un'altra padella, unire la farina, diluire con 1 bicchiere di brodo e la panna.

Salare, cuocere la salsa per 10 minuti, poi aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini e versarla sui broccoletti, amalgamando il tutto e servire caldo.