

## Broccoletti cotti nell'acqua di scalogno e peperoncino leggermente piccante



Ingredienti per 2 persone:	QUANTITÀ
BROCCOLI - 1 PEZZO	500 g
SCALOGNO PULITO	45 g
ACQUA PER FRULLARE LO SCALOGNO	250 g
PEPERONCINO DOLCE POCO PICCANTE	1 g
ACQUA PER LA COTTURA DEI BROCCOLI	1200 g
SALE	12 g

**Procedimento:** Lavare e pulire i broccoli ricavandone dei piccoli ciuffi. A parte tagliare la parte finale del gambo che deve essere necessariamente scartata. Pelare il gambo con uno spelucchino asportando la parte verde. Al termine della pulizia del gambo dovrà rimanere solo la parte bianca. Lavare i gambi e tagliarli a julienne finissima. Una volta ottenuta la julienne conservare in acqua fredda in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

A parte, versare 250g di acqua nel bicchiere del frullatore ed aggiungervi il peperoncino, lo scalogno e frullare il tutto. Aggiungere il frullato ai broccoli in una casseruola ben coperta. Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua per la cottura in una pentola di adeguate dimensioni. Ad ebollizione aggiungere il sale ed i broccoletti. Cuocere a fuoco vivace per 5 minuti (il tempo varia a seconda della grandezza dei ciuffi di broccoletti). Al termine della cottura i broccoletti dovranno risultare leggermente croccanti. Accompagnare i broccoletti con la julienne ottenuta dal loro gambo.

