



CUCINA CON NOI!

Broccoli al vapore con arance e salsa di mandorle

Un contorno semplice da preparare e ricco di proprietà nutritive: cuoci i broccoli al vapore e servili con arance fresche e salsa di mandorle.

INGREDIENTI

400 g di Broccoli Rosette Orogel

2 arance non trattate

100 g di crema di mandorle bianca

2 cucchiaini di mandorle sgusciate

sale



20



4



Molto facile



Contorni



Pentola

Preparazione

- 1 Disponete i broccoli in un cestello per vapore, cospargeteli con un pizzico di sale e cuoceteli a pentola coperta per 10 minuti.
- 2 Pelate un'arancia "a vivo" e tagliatela a triangolini.
- 3 Spremete il succo dell'arancia rimasta e diluite con questo la crema di mandorle.
- 4 Tagliate le mandorle a flettini. Servite le cimette di broccoli con le arance fresche, la salsa di mandorle e le scaglie di mandorle sopra.

