

# CANNAMELA

## Vellutata piccante di broccoli



### Ingredienti

- 20g patè di peperoncino CANNAMELA
- 400g cimette di broccoli
- 500g patate
- 30g pancetta
- 30g parmigiano grattugiato
- qb brodo vegetale
- 15g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
252\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Tostare nell'olio la pancetta tritata.
- 2 Aggiungere il paté di peperoncino CANNAMELA.
- 3 Unire i broccoli.
- 4 Completate con le patate a cubetti.
- 5 Ricoprire con il brodo e cuocere per 30 min, poi frullare il minestrone e rimetterlo in casseruola aggiungendo il formaggio e regolando di sale.
- 6 Diluire all'occorrenza con un po' di brodo, se la crema dovesse risultare troppo densa.
- 7 Versare la preparazione nei piatti e servire.