

Hummus di broccoli

L'**hummus di broccoli** è una salsa che si prepara in pochi minuti. Ottima spalmata su un crostino o accompagnata da tortillas chips. Può essere usata come condimento per la pasta oppure per accompagnare un insipido petto di pollo □ La sua cremosità vi lascerà senza parole.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Dosi per: 6 persone

Ingredienti

2 mazzi di broccoli

125 ml di olio EVO

sale e pepe q.b.

coriandolo tritato 1 cucchiaino

acqua di cottura q.b.

1. Per preparare l'**hummus di broccoli** sarà necessario per prima cosa lessare i broccoli. Mondiamoli e sciacquiamoli sotto l'acqua. Versiamoli in una pentola con acqua bollente e facciamo cuocere per 15 minuti.
2. Scoliamo e versiamo in un frullatore aggiungendo l'olio, il coriandolo, sale e pepe. Frulliamo fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea. Se necessario aggiungiamo 1 o 2 cucchiaini di acqua di cottura dei broccoli.
3. Versiamo l'**hummus di broccoli** in una ciotola e

aggiungiamo dell'olio extravergine d'oliva.

Consigli: L'**hummus di broccoli** può essere conservato in frigorifero, in un contenitore a chiusura ermetica per 3-4 giorni.

Consigli per gli acquisti: Ciotola e bicchiere in porcellana della linea "Machine collection" by Diesel with [Seletti](#), coltello by [Opinel](#)



