



Bimby: Broccoli alle olive - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr. X 6: 800 g di broccoletti puliti, 4 cucchiaini di uvetta (facoltativa), 4-5 filetti d'acciughe sott'olio, 100 g di olive nere snocciolate (o 3 cucchiaini di patè d'olive),

12 misurino di succo di limone, 90 g d'olio, sale, pepe.

Preparazione: Inserire nel boccale olio, succo di limone, olive (o patà), acciughe, sale, pepe: 20 sec vel 4 e mettere da prate. Inserire nel boccale un litro

d'acqua e portare ad ebollizione: 10 min 100Â° vel 1. Intanto mondare i broccoletti, tagliare le cime e sistemarle nel varoma. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma e cuocere: 30 min varoma vel 1. Trasferire i broccoletti in un'insalatiera, condirli con la salsina tenuta da prate, guarnirli con l'uvetta, mescolare e servire.

eCucinando.it