



Purée de brocolis et châtaigne

Categoria
Sopas

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Économe

Com quem?
En famille

Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

1 cuillère à soupe d'Huile d'olive Gallo Vierge Extra Classique Clássico

- 4 branches de brocolis
- 1 châtaigne
- 1 pomme de terre (grosse)

Modo de preparação

1

Bien laver les légumes et les éplucher.

2

Couper les légumes et les déposer dans une poêle. Les recouvrir avec de l'eau et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

3

Retirer du feu et battre jusqu'à obtenir une purée tendre. Ajouter la cuillère à soupe d'Huile d'olive Gallo Vierge Extra Classique et battre à nouveau.

Produtos utilizados



Clásico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide