



Purée de brocolis et châtaigne



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Économique



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



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

- 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



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide