



# Purée de brocoli 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 Clásico

- 4 branches de brocoli
- 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.galloporthugal.com](http://www.galloporthugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide