



CHEF IN
CAMICIA



Zuppetta di broccoli e miso

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

- Broccoli, 300 g;
- Brodo vegetale, 200 ml;
- Pasta di miso, 2 cucchiaini;
- Latte di cocco, 100 ml;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.;
- Salsa Tahina, 2 cucchiaini;
- Grano saraceno, 1 cucchiaino;
- Prezzemolo, q.b.;
- Lime, 1.

> PREPARAZIONE

- Cuocere i broccoli in brodo vegetale, quindi scolare e tenere da parte un po' del brodo di cottura;
- Frullare con un minipimer, quindi aggiungere il latte di cocco, la pasta di miso e portare a bollore;
- Condire con sale e pepe;
- Servire con salsa Tahina, la parte cremosa del latte di cocco, grano saraceno tostato e prezzemolo.

**IL TRUCCO
DELLO CHEF**

*La salsa Tahina, oltre ad arricchire il sapore,
impresiosisce l'impattamento!*

