

[TUTTE LE RICETTE](#)

# ROSETTE DI BROCCOLO AL LIMONE



30 MIN



FACILE



CONTORNO

## INGREDIENTI

### INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- Un piccolo broccolo diviso in rosette (non il gambo)
- 2 cucchiari di mandole sbianchite a filetti (o lamelle)
- 1 cucchiaino da tè di buccia grattugiata di limone
- 1 cucchiaino (scarso) di succo fresco di limone
- Sale di Maldon
- Pepe bianco al mulinello
- Olio extravergine d'oliva

## PREPARAZIONE

Scalda il forno a 200°.

Sbollenta per un minuto le rosette del broccolo in acqua bollente, poi scolale e sgocciolale con cura, infine trasferiscile in un contenitore adatto alla cottura in forno. Irrorale con un cucchiaino scarso d'olio, salale e pepale. Inforna per 12 minuti circa (devono restare croccanti).

Mentre cuociono tosta le mandorle in una padella con fondo antiaderente per un paio di minuti, poi mettile da parte.

Prepara il condimento emulsionando un cucchiaino d'olio, la buccia di limone e il succo. A fine cottura dei broccoli irrorali con il condimento al limone, aggiusta eventualmente di sale e cospargi le mandorle.

### PER UN TOCCO IN PIÙ



Per questa ricetta scegli il gusto fresco ma equilibrato dell'extravergine Premi e Spremi.

CONDIVIDI

