

CREMA DI BROCCOLI AL GRUVIERA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 porzioni - a partire da 1 anno

- 500 g di broccoli (freschi o surgelati) - 70 ml di panna da cucina - 100 g di gruviera grattugiato

1. Lavare i broccoli e dividerli a mazzetti. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e inserire il cestello vapore, quindi mettervi i broccoli e avviare il programma VAPORE per 25 minuti.
2. Svotare il contenitore della metà dell'acqua di cottura, aggiungervi i broccoli, il gruviera, la panna e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 12 (senza scaldare).

Cook Expert ■