

## ZUPPA DI BROCCOLI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (100 cucchiaini)
- 1 cipolla
- broccoli
- brodo vegetale (100ml)
- pane integrale (200g)
- pancetta affumicata (200g)

### Come si prepara

Soffriggere la cipolla e i dadini di pancetta affumicata nell'olio caldo.

Quando la cipolla sarà appassita ma ancora chiara aggiungere il pane a tocchetti. Far rosolare e poi aggiungere i broccoletti.

Far rosolare anche i broccoletti e irrorare con il brodo.

Far cuocere fino a quando si saranno quasi disfatti gli ingredienti.

Togliere dal fuoco, passare al mixer poi alla chinoise e servire bollente.

**Difficoltà: 2**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	123 kcal 515 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

vegetariana, new, minestre e zuppe, broccoli, bamini