



## Crema di broccoli e zucchini

### Ingredienti

- 1 testa di broccolo
- 1 zuccina
- 1 cipolla piccola
- 1/2 spicchio d'aglio
- olio d'oliva
- brodo vegetale
- sale, pepe
- coriandolo o prezzemolo a piacere

Soffriggete la cipolla in un po' di olio, poi aggiungete il broccolo tagliato a pezzetti e metà della zuccina. Stufate con un po' di brodo vegetale fino a che il broccolo non si sarà cotto. Frullate tutto e mettete da parte. In un'altra padella soffriggete la zuccina rimasta e tagliata a dadini. Versate nei piatti e decorate con quest'ultima, aggiungendo un filo d'olio e decorando con prezzemolo o coriandolo a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>