FARFALLE AU BROCOLI

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 60g Parmesan
- 1 Brocoli
- Pour la crème et les pâtes Sel
- La quantité souhaité Farfalle

Préparation:

- Faire bouillir de l'eau dans un casserole: Placer 60g de parmesan dans le bol mixer 7 sec/ vitesse 10 réserver le parmesan dans un bol
- Mettre 500g d'eau dans le bol, placer un brocoli coupé dans le panier cuisson faire cuire 20 minutes / Varoma/ vitesse 1
- Pendant se temps faire cuire vos pâtes dans un casserole le temps indiqué sur le paquet
- Vider l'eau du bol et placer le brocoli cuit avec le parmesan et 1 pincée de sel dans le bol mixer 1 min/ vitesse 8 jusqu'à l'obtention d'une crème
- Une fois les pâtes cuites les passer dans une passoire et les servir dans une assiettes recouvrir avec la crème brocoli

Servir chaud! A table!!!

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com