

Vellutata vegan di broccoli con funghi porcini



Ingredienti:

400 g broccoli puliti

300 g funghi porcini freschi o congelati

2 cipolle

4 spicchi d'aglio

peperoncino a piacere

100 ml latte di soia o mucca

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola 1 cucchiaio olio di oliva, una cipolla con 2 spicchi di aglio tritati ed i funghi porcini freschi o surgelati a cubetti.



Mescolate e coprite con Magic Cooker! Cuocete sul fornello grande 3 minuti fiamma alta poi 5 minuti fiamma media. Girate 2 volte durante la cottura. Condite con sale e pepe quando mescolate. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Togliete i funghi e mettete da parte. Nella stessa pentola aggiungete l'altra cipolla con 2 spicchi di aglio tritati, il peperoncino e 1 cucchiaio di olio.



Coprite e rosolate a fiamma media 1 minuto. Unite 200 ml acqua, sale ed i broccoli a cimette, rosmarino tritato.



Coprite e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete per 10 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il latte.



Lasciate coperto anche 5 minuti poi frullate finché ottenete una vellutata liscia. Servite con i funghi messi al centro del piatto e con crostini di pane.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.