

RICETTE PER IL PRANZO

RICETTE DI ZUPPE

ZUPPA DI BROCCOLI

KETO

Dosi: **4**
Tempo di **10** Verbale
preparazion
e:
Tempo di **30** Verbale
cottura:
Tempo **40** Verbale
totale:

INGREDIENTI

- **olio d'oliva**
- **1 tazza di brodo di pollo**
- **1 tazza di panna da montare**
- **6 oz. di formaggio cheddar a pezzetti**
- **sale**
- **5 etti di broccoli**
- **1 gambo di sedano**
- **1 carota piccola**
- **½ cipolla**

INDICAZIONI PER L'USO

- 1. In una pentola aggiungere olio d'oliva a fuoco medio**
- 2. Aggiungere cipolla, carota e sedano e cuocere per 2-3 minuti.**
- 3. Aggiungere il brodo di pollo e cuocere a fuoco lento per 4-5 minuti.**
- 4. Mescolare i broccoli e la panna**
- 5. Cospargere di formaggio e salare**