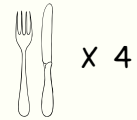


## AMANIDA CÈSAR DE BRÒQUIL



### INGREDIENTS:



- 1 BRÒQUIL
- 3-4 LLESQUES DE PA
- 1 IOGURT GREC
- FORMATGE PARMESÀ
- 1 LLIMONA
- MOSTASSA DIJON
- OLI D'OLIVA
- SAL I PEBRE



### PROCEDIMENT:

1. Pels crostons: Tallar el pa a daus i rostir al forn a 180°C durant 5-10 minuts aproximadament. Reservar.
2. Netejar i tallar el bròquil. Rostir al forn amb un raig d'oli d'oliva sal i pebre, a 180°C durant 15-20 minuts aproximadament. Retirar quan el bròquil comenci a daurar-se. Deixar refredar.
3. Mentrestant preparem la salsa grega amb el iogurt, la ratlladura i el suc de mitja llimona, 2 cullerades soperes d'oli d'oliva, 1 culleradeta de mostassa i sal i pebre al gust.
4. Emplatem l'amanida amb la base del bròquil rostit. Afegim la salsa grega i a continuació els crostons de pa. Acabem ratllant formatge parmesà per sobre la preparació.

