Ingredienti
1/4 di broccolo
1 porro
100 g di funghi champignons affettati
dado granulare vegetale
olio d'oliva
acqua

Preparazione
Laviamo broccolo, il porro e i funghi, Affettiamo poi finemente il porro e in un tegame facciamo scaldare un filo d'olio d'oliva e poi aggiungiamo il porro e lasciamolo rosolare per qualche istante prima di aggiungere il broccolo e mescolare qualche istante. Aggiungere poi mezzo litro d'acqua e portare ad ebollizione. Appena inzierà a bollire aggiungiamo una dose di dado vegetale granulare (seguendo le indicazioni della confezione) e i funghi. Lasciamo bollire per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto e poi spegnamo il fuoco.

Un piatto caldo e leggero per scaldarci nelle giornate più fredde assumendo poche calorie.