Clorofilla

Ingredienti :

Foglie di spinaci	500 Gr
Foglie di prezzemolo liscio lavate e asciugate	300 Gr
Acqua	1 L

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	**Spinaci** **Prezzemolo** **Acqua**	500 gr 300 gr 1 L	Inserire nella vasca	70°C	Impulsi 2000 giri/min	4 impulsi		
2			Riscaldare	70°C	200 giri/min	7 min		
3				–	Turbo	10 a 30 sec		Bisogna tritare molto finemente foglia
4			Passare al setaccio per recuperare la polpa e raffreddare immediatamente.	–				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.

ASTUZIA DELLO CHEF
È importante raffreddare rapidamente la clorofilla per conservarne il colore verde.