

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Broccoli gratinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

BROCCOLI ( già puliti ) - 800 gr  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 60 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola  
BURRO 30 gr  
SCALOGNO 1  
PEPE BIANCO  
SALE  
NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

BURRO 25 gr  
FARINA 25 gr  
BRODO VEGETALE (fatto con 250ml di acqua e 0,5 vaschetta di cuore di brodo alle verdure ) - 250 ml

# PREPARAZIONE

**1** Lessate i broccoli in abbondante acqua leggermente salata; una volta cotti, scolateli e metteteli da parte. Scaldate in padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere lo scalogno affettato. Unite alla padella i broccoli e fateli rosolare dividendoli in fioretti più piccoli; insaporiteli con poco sale, pepe bianco e noce moscata. Mettete sul fuoco un pentolino con 250 ml d'acqua e mezza vaschetta di Cuore di Brodo Verdure. In una padella a parte, fate fondere il burro per la besciamella e fate tostare la farina realizzando un roux dorato. Unite al roux in padella il brodo preparato precedentemente e mescolate fino a quando la besciamella risulterà sufficientemente densa. Imburrate una pirofila e trasferitevi i broccoli rosolati precedentemente. Distribuite in superficie metà del parmigiano a disposizione e spolverizzate con del pepe bianco appena macinato. Distribuite la besciamella sopra i broccoli facendola penetrare nelle verdure e aggiungendone altra via via che la precedente viene assorbita. Ultimate la pirofila distribuendo in superficie il parmigiano grattugiato rimasto e dei fiocchetti di burro. Infornate il tutto a 200°C per circa 40 minuti o fino a quando la superficie non risulterà ben gratinata.