

SECONDI PIATTI

Pasticcio di patate e broccoletti al forno: una ricetta irresistibile

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *IL TEMPO PER LA COTTURA DELLE VERDURE*



Un piatto unico ricco, cremoso e filante che sa di casa e di comfort food. Il pasticcio di patate e **broccoletti** è una di quelle ricette "svuota-frigo" geniali, che trasformano ingredienti semplici in un capolavoro di golosità. Questa ricetta è un vero e proprio abbraccio, un comfort food che ricorda un [Gateau di patate](#) arricchito dalla nota delicata dei **broccoli**. L'aggiunta della pancetta affumicata, della scamorza filante e della [besciamella](#), lo rende un piatto completo e irresistibile, una variante ancora più ricca di un classico [Sformato di patate e verdure](#).

Il pasticcio di patate e broccoletti è facile da preparare, perfetto per una cena in famiglia o quando si ha voglia di qualcosa di sostanzioso e appagante.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL PASTICCIO DI PATATE E BROCCOLETTI

PATATE 500 gr

BROCCOLETTI 300 gr

BESCIAMELLA 200 gr

PANCETTA AFFUMICATA 100 gr

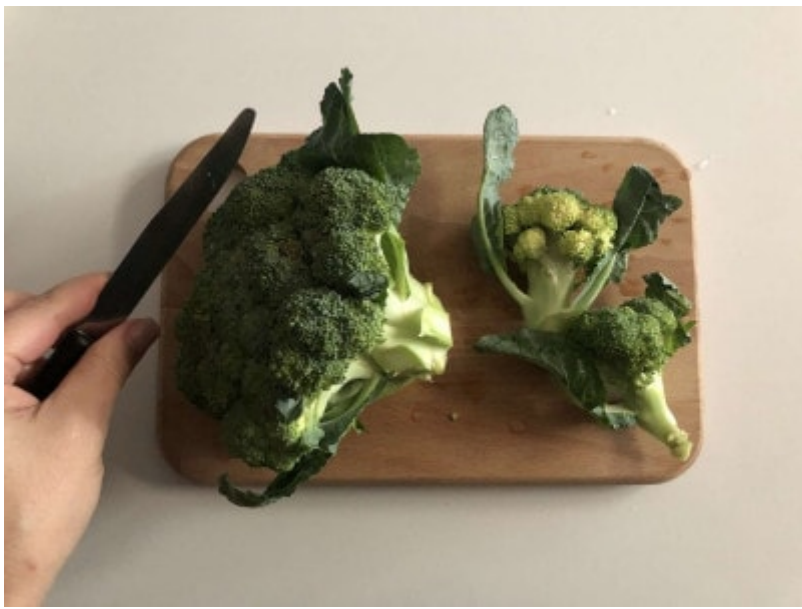
SCAMORZA 100 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 30 gr

SALE

COME FARE IL PASTICCIO DI PATATE E BROCCOLETTI

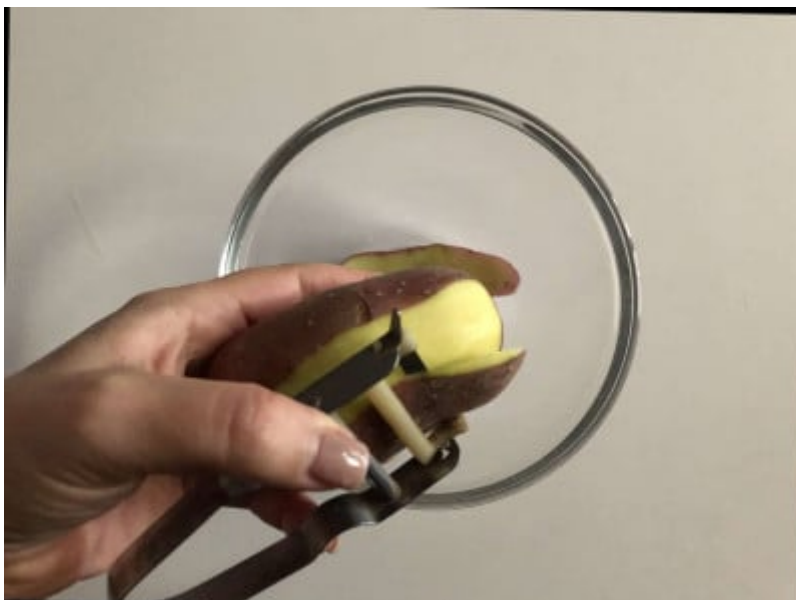
- 1 Lava accuratamente i broccoli e dividili in cimette. Se le cimette sono troppo grandi, tagliale a pezzi. Porta a bollore abbondante acqua in una pentola, aggiungi una presa di sale e cuoci i broccoli per 1-2 minuti. Scolali e tienili da parte.





2 Lava le patate, sbucciale e tagliele a pezzi grossolani. Porta a ebollizione un'altra pentola

con abbondante acqua salata, cuoci le patate per circa 2 minuti, scolale e tienile da parte.







3 Taglia la scamorza e la pancetta a cubetti o strisce e tienile da parte



- 4 Versa 1-2 cucchiaini di besciamella sul fondo di una teglia di circa 20x30 cm. Aggiungi metà delle patate e dei broccoli, regola di sale e distribuisci una parte di pancetta e scamorza.







5 Completa con le restanti patate e broccoli, aggiungi un pizzico di sale, il resto della pancetta e della scamorza, e termina con il Grana Padano grattugiato







- 6 Cuoci il pasticcio di patate e broccoli nel forno statico a 180°C, posizionandolo nel ripiano centrale. Lascia cuocere per circa 20 minuti, finché la superficie risulterà ben dorata.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La precottura fa la differenza: Non saltare il passaggio di sbollentare per pochissimi minuti sia le patate che i broccoletti. Questo serve a iniziare la cottura e a garantire che in forno tutto cuocia in modo uniforme, senza che le verdure rimangano crude o, al contrario, si sfaldino.

Per una gratinatura perfetta: Per ottenere una crosticina superficiale ancora più dorata e croccante, puoi mescolare il Grana Padano grattugiato con un po' di pangrattato prima di cospargerlo sul pasticcio.

Zero sprechi: I gambi dei broccoli sono buonissimi e ricchi di sapore! Non buttarli: elimina solo la parte esterna più dura e fibrosa, poi taglia il cuore a pezzetti e cuocilo insieme alle cimette. In alternativa, puoi usarli per preparare una deliziosa vellutata.

COME CONSERVARE IL PASTICCIO DI PATATE E BROCCOLETTI

Puoi conservare il pasticcio di patate e broccoli in frigorifero, in un contenitore ermetico, per un paio di giorni.

È ottimo anche il giorno dopo, riscaldato per una decina di minuti in forno a 160°C.

Si sconsiglia di congelarlo, perché la besciamella potrebbe perdere la sua consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i piatti unici al forno, ricchi e filanti, ecco altre ricette che ti faranno venire l'acquolina in bocca

[Gateau di patate](#): Il re dei pasticcini di patate, un classico napoletano ricco di salumi e formaggio.

[Sformato di carciofi e patate](#): Una variante stagionale, con il gusto unico e inconfondibile dei carciofi.

[Parmigiana di patate in padella](#): Una versione veloce e senza forno di un grande classico, per un risultato filante e goloso.

[Sformato di patate goloso](#): Un'altra ricetta ricca e confortevole, perfetta per le giornate più fredde.