

Sformatini di broccoli con salsa al formaggio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli sformatini di broccoli con salsa al formaggio sono pensati per essere serviti come elegante antipasto, ma essendo un piatto molto eclettico e versatile, lo potrete tranquillamente servire sia come contorno che, in porzione più abbondante, come secondo per i vostri amici vegetariani, per esempio! Di sicuro c'è che con questo piatto non deluderete mai nessuno, in qualsiasi momento del pasto lo vogliate proporre. La salsa al formaggio che completa lo sformatino, realizzata con GranMix Classico, mix di formaggi perfetto per questo tipo di preparazione, è davvero la ciliegina sulla torta! Da leccarsi i baffi!

INGREDIENTI

BROCCOLI 600 gr
GRANMIX CLASSICO 3 cucchiaini da tavola
UOVA 1

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 50 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 500 ml
SALE
PEPE NERO

PER LA SALSA AL FORMAGGIO

BURRO 25 gr
FARINA 25 gr
LATTE INTERO 500 ml
GRANMIX CLASSICO 250 gr
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO
ERBA CIPOLLINA

PER GLI STAMPINI

BURRO

FARINA

PREPARAZIONE

- 1** Prendete i broccoli, separate le cimette dal gambo e mettetele da parte, quindi tagliate finemente il gambo e aggiungetelo nel cestello della pentola a vapore. Mettete la pentola colma di acqua sul fuoco e portate ad ebollizione. Quando l'acqua bolle aggiungete il cestello e lasciate cuocere i broccoli al vapore per circa 15 minuti.
- 2** Nel frattempo preparate la besciamella: in una casseruola riunite il burro e la farina e fate cuocere mescolando con un mestolino di legno. Quando il composto di burro e farina (roux) sarà d'un colore leggermente dorato, aggiungete il latte poco per volta e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate con una frusta per evitare la formazione di grumi e lasciate cuocere, mescolando, a fiamma dolce fino a raggiungere la densità desiderata. Spegnete il fuoco e lasciate riposare la besciamella.
- 3** Imburrate e distribuite il pangrattato negli stampini cosicché ne siano completamente rivestiti internamente.
- 4** Trasferite i broccoli in una ciotola e frullateli con un frullatore ad immersione. Aggiungete, poco per volta, la besciamella e mescolate bene. Unite il GranMix Classico e l'uovo e mescolate molto bene per amalgamare gli ingredienti.

- 5 Distribuite il composto di broccoli negli stampini, sbatteteli delicatamente sul piano per eliminare le eventuali sacche d'aria all'interno dell'impasto e disponeteli su di una teglia. Infornate a 180°C per circa 40 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosticina in superficie.
- 6 Preparate la salsa al formaggio procedete inizialmente allo stesso modo che per la besciamella: in una casseruola riunite il burro e la farina e fate cuocere mescolando con un mestolino di legno fino a che il composto non sia leggermente dorato, quindi aggiungete il latte, poco alla volta, mescolando continuamente per evitare che si formano dei grumi. Aggiungete, quindi, anche il GranMix Classico e la noce moscata e lasciate addensare a fiamma dolce fino a che non avrete ottenuto la densità desiderata. Mettete da parte la besciamella ad intiepidire, quindi aggiungete l'erba cipollina tagliata finemente.
- 7 Sfornate e lasciate riposare gli sformatini prima di servirli in tavola, rivoltateli sui piatti da portata e conditeli con la salsa al formaggio.