Sformatini di broccoli con salsa al formaggio

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 de pasto lo vogliate proporre. La salsa al formaggio c completa lo sformatino, realizzata con GranMix Classico, mix di formaggi perfetto per questo tipo preparazione, è davvero la ciliegina sulla torta! D leccarsi i baffi!

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.