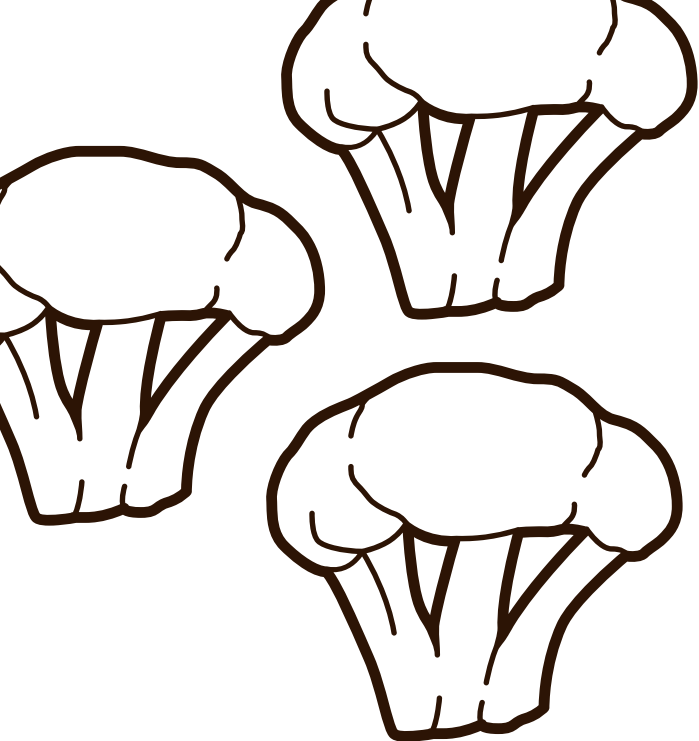




Ingredienti per 6 persone

1 kg di broccoletti al netto degli scarti
80 gr di Parmigiano
3 uova

Per la besciamella:

250 ml di latte

25 gr di burro

25 gr di farina

Sale

Pepe

Sformato di broccoletti

Lessare i broccoletti in acqua bollente salata. Scolare quando sono teneri e passare sotto acqua corrente fredda per mantenere il colore verde. Preparare una besciamella classica con gli ingredienti indicati. Inserire in un frullatore capiente tutti gli ingredienti, regolare di sale e pepe e frullare fino ad avere un composto omogeneo.

Imburrare uno stampo a ciambella in silicone da 24 cm di diametro e riempire con il composto ottenuto. Mettere lo stampo in un altro più grande pieno di acqua calda e infornare a 180° per circa 40 minuti. Una volta completamente freddo si potrà sformare su di un piatto da portata per poi scaldarlo in forno prima di servire in tavola. Noi, per renderlo ancora più invitante e gustoso, lo abbiamo decorato con delle cimette di cavolfiore colorate lessate e cosperso con una salsa ottenuta facendo semplicemente sciogliere della fontina con poco latte.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.