BROCCOLI GRATINATI



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

333 g Preparato in polvere per besciamella - P41

800 g Broccoli saporiti - B30K

Zutaten

q.b. Pecorino

1 l Latte

Zubereitung

Per 6 persone

Scolare i Broccoli dal loro liquido di conservazione. Preparare la Besciamella stemperando il prodotto Menù nel latte portandolo ad ebollizione. Nel frattempo trasferire i Broccoli in una pirofila, quindi ricoprirli di Besciamella e spolverizzare con Pecorino grattugiato. Infornare a 180°C e lasciar gratinare per 15 minuti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)