

BROCCOLI GRATINATI



Menù Ingredients

333 g Preparato in polvere per besciamella - P41
800 g Broccoli saporiti - B30K

Ingredients

q.b. Pecorino
1 l Latte

Chef: Gianluca Galliera

Method

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. Inforntare a 180°C e lasciar gratinare per 15 minuti.