

BRÓCOLIS GRATINADOS



Ingredientes Menù

333 g Preparato in polvere per besciamella (Preparado en polvo para bechamel) - P41

800 g Broccoli saporiti (Brócolis sabrosos) - B30K

Ingredientes

al gusto Pecorino

1 l Leche

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6 personas

Escurrir los Brócolis sabrosos de su líquido de conservación. Preparar la Bechamel disolviendo el producto Menù en la leche y llevándolo a ebullición. Mientras tanto, transferir los brócolis a una fuente de horno, luego cubrirlos con la bechamel y espolvorear con queso Pecorino rallado. Hornear a 180°C y dejar gratinar durante 15 minutos.