BRÓCOLIS GRATINADOS



Chef: Gianluca Galliera

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

Preparación

Para 6 personas
Escurrir los Brócolis saborosos 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)