

BROCCOLI GRATINATI



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

q.b. Pecorino
1 l Latte

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

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.