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

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