

# TORTA AI BROCCOLETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pasta sfoglia surgelata,
- 500 g di broccoletti romani,
- 250 g di formaggio fontina dolce grattugiato,
- 30 g di burro,
- besciamella,
- 1 uovo,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale.

Scongelate la pasta a temperatura ambiente.

Pulite i broccoletti eliminando la parte più dura dei gambi e sbollentateli in acqua salata per circa 5 minuti.

Sgocciolateli, tagliuzzateli lasciando intera l'infiorescenza e insaporiteli in un tegame con il burro e poco sale.

Stendete a sfoglia la pasta e adagiatela in una teglia foderata di carta da forno facendola risalire anche lungo il bordo.

Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e cospargetelo con metà fontina mescolata a un pizzico di noce moscata.

Adagiatevi sopra i broccoletti e ricopriteli con la besciamella nella quale avete incorporato la restante fontina.

Ripiegate sul ripieno la pasta del bordo e spennellatela con il tuorlo sbattuto.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.