

GRATIN DI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 testa di broccoli,
- 50 cl di besciamella,
- sale,
- pepe,
- formaggio grattugiato.

Tolgo la parte dura del piede dei broccoli, taglio i broccoli a pezzi, dividendolo seguendo i mazzi di fiori della testa e li faccio lessare per qualche minuto (devono rimanere un po' croccanti).

Li metto in una tortiera, li copro della besciamella, cospargo il sopra del formaggio grattugiato e inforno per una ventina di minuti a forno caldo.

Servo il gratin con delle uova sode e un bel pane.