

SFORMATINI DI BROCCOLETTI IN SALSA DI NOCI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di broccoletti calabresi già puliti
- 100 g di formaggio montasio
- 1/2 cucchiaino formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di gherigli di noci
- 1 scalogno
- 1 uovo
- 300 g di latte intero
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Con il latte, la farina, il burro e un pizzico di sale preparate una besciamella piuttosto consistente.

Lessate i broccoletti, insaporiteli nell'olio caldo aromatizzato dallo scalogno tritato, salateli e passateli al mixer.

Unite al ricavato l'uovo, circa la terza parte della besciamella tiepida o fredda, un pizzico di parmigiano; mescolate e amalgamate bene il tutto.

Imburrate sei stampini ovali, riempiteli fino a tre quarti con il composto preparato, poi metteteli in un recipiente con due dita d'acqua calda che infornerete a 180°C per 25 minuti circa; saggiate la loro cottura con uno stuzzicadenti e se non fossero rassodati completamente lasciateli ancora in forno fino a completa cottura.

Riscaldare la besciamella rimasta aggiungendovi il montasio a pezzettini e tanto latte caldo quanto sarà necessario per trasformarla in una salsina piuttosto fluida; incorporatevi i gherigli di noci spezzettati.

Lasciate intiepidire gli sformatini per una decina di minuti quindi sformateli e serviteli su un velo di salsa al formaggio, guarniti con qualche cimetta dei broccoletti.