

SFORMATO DI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di broccoli
- 2 uova
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato
- noce moscata
- burro
- pangrattato
- sale

Lavate i broccoli, divideteli a cimette e scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti.

Passateli al mixer.

Sbattete le uova con i formaggi, conditele con sale e noce moscata, aggiungetevi il passato di broccoli e versate tutto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.