

SFORMATO DI BROCCOLETTI

Ingredienti per 6 persone:

700 g di broccoletti,
1 cipolla,
2 uova,
70 g burro,
50 g di grana,
15 g di pangrattato,
1 cucchiaio di sale grosso.

Per la besciamella:

250 ml di latte,
15 g di burro.

Fare la besciamella: versate il latte con il sale e la noce moscata in un tegamino, intiepiditelo sul fuoco dolce. Fate sciogliere il burro in una casseruolina, aggiungete la farina e mescolate rapidamente con una piccola frusta per non formare grumi.

Togliete dal fuoco e aggiungete, poco alla volta, il latte, sempre mescolando con la frusta.

Rimettete la preparazione sul fuoco e terminate la cottura 5 minuti.

Deve diventare cremosa.

Preparare gli ingredienti: pulite i broccoletti, dividete a infiorescenze, lavateli in abbondante acqua, scolateli.

Portate a bollire, in una pentola, almeno 2 litri di acqua con il sale grosso.

Tuffate i broccoletti, fateli cuocere 10 minuti.

Scolateli e passateli al passaverdure, raccogliete la purea in una terrina.

Tenete da parte 2-3 infiorescenze per la decorazione finale.

Potete utilizzare il frullatore.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e tritatela molto finemente.

Grattugiate il grana, tenetelo da parte.

Versate in una casseruola 50 g di burro, fatelo sciogliere, rosolatevi la cipolla 2 minuti.

Unite la purea di broccoletti, mescolate e fatela ben asciugare 10 minuti.

Aggiungete la besciamella, mescolate per rendere il composto amalgamato.

Unite le uova, una alla volta e il grana grattugiato.

Mescolate con cura il composto, che deve diventare ben omogeneo.

Accendete il forno a 180°.

Imburrate e cospargete di pangrattato completamente uno stampo a cassetta.

Versate il composto preparato, livellatelo con il dorso di un cucchiaio inumidito con olio o burro.

Distribuite dei fiocchetti di burro rimasto sulla superficie.

Infornate lo stampo e cuocete 20 minuti.

Sfornate lo stampo, lasciatelo intiepidire.

Passate la lama di un coltello molto sottile intorno al bordo per staccare la preparazione.

Adagiate un piatto sulla superficie e capovolgetela rapidamente.

Sistematelo su un tagliere le infiorescenze tenute da parte.

Tagliatele a fettine sottili.

Adagiatele sulla superficie dello sformato.

Potete cospargerle con grana grattugiato e pochissimo burro caldo.

Servite.