

TORRETTE AI BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone.

300 g di pasta fresca per lasagne,
400 g di broccoletti,
100 g di taleggio,
50 g di grana grattugiato,
3 dl di besciamella pronta,
30 g di burro,
una bustina di zafferano,
uno spicchio d'aglio,
2 cucchiaini di olio,
sale,
pepe.

Lessate i broccoletti a cimette per 5 minuti, scolateli e saltateli con l'aglio e l'olio. Frullatene 2 terzi e mescolatevi il taleggio tagliato a dadini.

Tagliate la pasta a dischi di 8 cm, lessateli e scolateli.

Scaldare la besciamella unendo lo zafferano.

Sistematte 4 dischi di pasta in una teglia, farciteli con un po' di crema di broccoletti, cimette e besciamella, coprite con altri dischi di pasta e continuate così fino a esaurire gli ingredienti.

Distribuite sull'ultimo disco di pasta qualche cimetta intera, grana e fiocchi di burro.

Gratinate in forno a 200°C per 10 minuti.