

Broccoli E Patate In Forno

Lessare i broccoli e scolarli. Tagliare a rondelle le patate e farle bollire finché non saranno tenere. Imburrare una pirofila e sistemarvi, alternati, i broccoli e le rondelle di patate. Tagliare la pancetta e distribuirla sopra le verdure. Cospargere con emmenthal. Passare in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Servire molto caldo.

Ingredienti

300 G Broccoli
250 G Patate
60 G Burro
50 G Pancetta
40 G Formaggio Emmenthal
Sale

Note

Preparazione: 50 minuti.