

Broccoli Fantasia

Dividete i broccoli a cimette, lavatele per pochi minuti in abbondante acqua salata. Scolate e lasciate intiepidire. In una larga casseruola fate appassire in due cucchiai d'olio l'aglio sbucciato e i porri tagliati a rondelle. Appena saranno diventati trasparenti unite un cucchiaio raso di farina e fate colorire leggermente. Eliminate l'aglio, irrorate con la panna, salate, pepate, mescolate. Aggiungete i broccoli, spruzzate con il vino, coprite e lasciate stufare una decina di minuti. Ritirate dal fuoco e passate il tutto in una pirofila imburrata. Cospargete di formaggio grattugiato, distribuite alcuni fiocchetti di burro e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi il tempo necessario alla gratinatura. Serviteli immediatamente.

Ingredienti

1000 G Broccoli
2 Porri
2 Spicchi Aglio
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
1/2 Bicchiere Panna
Formaggio Grattugiato
1 Cucchiaio Farina
Burro
2 Cucchiai Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 50 minuti.