

# Torta Ai Broccoletti

Scongelate la pasta a temperatura ambiente. Pulite i broccoletti eliminando la parte pi? dura dei gambi e sbollentateli in acqua salata per circa 5 minuti. Sgocciolateli, tagliuzzateli lasciando intera l'infiorescenza e insaporiteli in un tegame con il burro e poco sale. Stendete a sfoglia la pasta e adagiatela in una teglia foderata di carta da forno facendola risalire anche lungo il bordo. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e cospargetelo con met? fontina mescolata a un pizzico di noce moscata. Adagiatevi sopra i broccoletti e ricopriteli con la besciamella nella quale avete incorporato la restante fontina. Ripiegate sul ripieno la pasta del bordo e spennellatela con il tuorlo sbattuto. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti. Vini di accompagnamento: Trentino Bianco DOC, Val D'Arbia DOC, Martina Franca DOC.

## Ingredienti

300 G Pasta Sfoglia Surgelata  
500 G Broccoletti Romani  
250 G Formaggio Fontina Dolce Grattugiato  
30 G Burro  
Besciamella  
1 Uovo  
1 Pizzico Noce Moscata  
Sale

## Note

Preparazione: 50 minuti.