

LA RICETTA

Broccoli gratinati al Parmigiano

CULTURA

18_10_2020

**Liana
Marabini**



Ingredienti per 6 persone:

800 g di broccoli (o un grande mazzo)

50 g di burro

500 ml di latte

50 g di farina

2 tuorli d'uovo

50 g di Parmigiano grattugiato

50 g di Groviera grattugiato

2 pizzichi di noce moscata

Sale e pepe nero macinato al momento

Staccare le cimette dai broccoli, tritare i gambi, lavarli e cuocerli in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Scolare e mettere da parte.

Mescolare i due formaggi grattugiati.

Scaldare il burro, quando sarà sciolto, aggiungere la farina e mescolare continuamente fino a formare un composto omogeneo (circa 2 minuti).

Aggiungere il latte e mescolare a fuoco basso finché la besciamella non si sarà addensata.

Fuori dal fuoco, unire alla besciamella 2 pizzichi di noce moscata, 3/4 del formaggio grattugiato, i 2 tuorli, sale e pepe. Mescola bene.

Versare i broccoli in una pirofila precedentemente imburrata, quindi versarvi sopra la besciamella, grattugiare del pepe nero, spolverare il resto del formaggio e adagiarvi sopra qualche noce di burro.

Infernare (sotto il grill) per una buona decina di minuti, fino a quando si forma la crosticina. Servire ben caldo.

Quale vino con questo piatto? I broccoli si sposano bene con il vino bianco. Io consiglio un Bolgheri DOC oppure un Vougeot Blanc.