

BROCCOLI ARROSTO CON ACCIUGHE E FONDUTA DI FORMAGGIO

**** Dosi per 2 persone ****

PER LE VERDURE

1) Utilizzate il gambo di un grande broccolo che vi è avanzato da una precedente vostra ricetta e marinatelo con Olio EVO, sale, pepe e -se vi piace- della paprika o del peperoncino per un paio d'ore a temperatura ambiente.

2) Infornate a 180 gradi per 30 minuti con una noce di burro sopra al gambo.

PER LA FONDUTA

Recuperate le croste di formaggio dal vostro frigorifero e ricopritele completamente con la panna fresca e portate ad ebollizione in un pentolino antiaderente e attendete che le croste si sciolgano. Aggiungete una grattata di noce moscata e cuocere lentamente finché non si sarà amalgamata.

IMPIATTAMENTO

Tagliate il gambo del broccolo in senso longitudinale, ricopritelo di fonduta al formaggio e accompagnarlo con delle acciughe.

feel
C O M O

