

RICETTA DELLO SFORMATINO DI BROCCOLI

Ingredienti:

broccoli lessati (quantitativo a piacere)

150 gr di ricotta

1 uovo

30 gr circa di parmigiano

Pane grattugiato

Sale

Lessare i broccoli in acqua salata.

Mescolare insieme la ricotta, l'uovo ed il parmigiano e unire i broccoli

Cospargere il fondo di uno stampo con il pane grattugiato, versarvi il composto e spolverizzare di parmigiano e pane grattugiato.

Mettere lo stampo in una teglia con dentro un cm di acqua per una cottura "dolce" e infornare a 180° per circa 20 minuti