

BROCCOLI FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di broccoli
- 2 porri
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di panna
- formaggio grattugiato
- 1 cucchiaio di farina
- burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

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 cucchiaini 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°C il tempo necessario alla gratinatura.

Serviteli immediatamente.