

Sformatini broccoli e stracchino



Oggi vi proponiamo una rivisitazione di una nostra ricetta, [sformatini broccoli e stracchino](#), che abbiamo visto qualche tempo fa.

La variante è sia negli ingredienti, perché questa versione non prevede le patate, che nella presentazione del piatto.

Ottimi come secondo, ma anche come antipasto.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 6 sformatini

500 g di broccoli

250 g di stracchino

pangrattato

olio

sale

pepe

noce moscata

Per prima cosa lessare i broccoli in acqua bollente e scolarli al dente. Lasciare da parte qualche cima intera per la decorazione del piatto.



Trasferire i broccoli nel frullatore, aggiungere il sale, l'olio, la noce moscata e 200 grammi di stracchino.

Frullare fino ad ottenere una crema omogenea.



Oliare con l'aiuto di un pennello i pirottini di alluminio, cospargerli con il pangrattato e riempirli con il composto di broccoli e stracchino.



Cuocere a 180° in forno ventilato per 20 minuti.



Quando gli sformatini sono cotti, lasciarli raffreddare qualche minuto prima di girarli nel piatto. Mettere su ogni sformatino una noce di stracchino e un piccolo broccolo intero per un tocco di colore.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)