

Sformatini di broccoli con stracchino



L'idea di questi sformatini è nata da avanzi della sera precedente, un po' di broccoli, un po' di stracchino ed ecco a voi un secondo gustoso o perché no, un antipasto sfizioso.

Ingredienti per 4 sformatini

150 g di broccoli
200 g di patate
100 g di stracchino
pangrattato
burro per gli stampini
olio evo
sale
pepe
noce moscata
2/3 anacardi

Per prima cosa lessare i broccoli in acqua bollente, scolarli al dente e tuffarli in acqua fredda per far sì che mantengano il colore verde brillante.

Nel frattempo lessare le patate e non appena sono cotte sbucciarle e tagliarle a dadini.

Ripassare i broccoli in padella con un filo d'olio e

sale.



Frullate lo stracchino fino a farlo diventare una crema omogenea, non è necessario aggiungere altro, dovrebbe essere già sufficientemente morbido. Trasferire la crema ottenuta in un sac a poche.



Frullate poi le patate con i broccoli, aggiustate di sale, aggiungete una macinata di pepe e di noce moscata. Il risultato deve essere una crema densa.



Imburrate 4 stampini di alluminio usa e getta, spolverizzate con il pangrattato e trasferire il composto di broccoli e patate, fino a circa metà dello stampino. Con il sac a poche aggiungere una noce di stracchino e ricoprire con il composto di broccoli, fino al riempimento dello stampino.



Infornare a 180° in forno ventilato per circa 15 minuti.



Nopn appena gli sformatini sono cotti, lasciarli raffreddare qualche minuto, con l'aiuto della punta di un coltello staccare i bordi e trasferirli nel piatto. Con il sac a poche creare un ciuffettino di stracchino

e guarnirlo con la granella di anacardi.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)