

PANE e BROCCOLI



Ingredienti per 4

Broccoli 750 gr. (crudi e da pulire)

6 filetti d'acciuga sott'olio

Aglío 1 spicchio

Pane casereccio 200 gr.*

Formaggio fresco 200 gr.**

Uova 2

Latte q.b

Peperoncino

Olio evo

Sale

Panatura Ariosto 5 cucchiái

1) Pulite e sbollentate i broccoli in acqua poco salata, lasciandoli al dente. In una padella antiaderente mettete 2 cucchiái d'olio con i filetti d'acciuga, il peperoncino e l'aglio. Quando le acciughe sono sciolte, togliete l'aglio e aggiungete la panatura. A rosolatura terminata, spegnete il fuoco. A questo punto, sbattete 2 uova con un pò di latte e poco sale; immergete le fette di pane, ungete una teglia da forno e allineatele sul fondo. Sopra ad esso metterete il formaggio che nel frattempo avrete tagliato a tocchetti. Copritelo con i broccoli e sopra metteteci la panure. Prima d'infornare metteteci un filo d'olio...180° fino a doratura e...voilà!

* Il mio era un pane da bruschette comperato...;-)

**Il consiglio era di adoperare i resti dei formaggi, io ho adoperato un montasio fresco!!

By NONNASOLE

www.ariosto.it