

**GENTE** in cucina

# BROCCOLI

*metteteli ovunque  
portano salute*

**Crema  
al crescione**

Preparazione

20 minuti

Tempo di cottura

30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

500 g di broccoli a cimette \*  
2 patate \* 1 mazzetto di crescione  
\* ½ cipolla \* 1 l di brodo vegetale  
\* Peperoncino in fiocchi \* 1 ciuffo  
di timo \* Olio extravergine  
d'oliva \* Sale

**S**bucciate e tritate la  
cipolla. Fatela appassire

in una casseruola con 3  
cucchiari d'olio e una presa  
di peperoncino. Intanto,  
pelate le patate e tagliatele  
a dadini. Aggiungetele  
al soffritto, lasciatele  
insaporire qualche istante  
poi versate il brodo caldo,  
portate a bollore e cuocete  
10 minuti. Unite i broccoli

sciacquati e cuocete  
per altri 10 minuti.  
Nel frattempo, lavate  
e mondate il crescione.  
Spezzettatelo, unitelo alla  
minestra, cuocete 2-3  
minuti e spegnete. Frullate  
con un mixer a immersione,  
regolate di sale, guarnite  
con il timo e servite.

## BROCCOLI

### Torta al taleggio

Preparazione

20 minuti

Tempo di cottura

45 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 rotolo di pasta brisée pronta \*  
200 g di broccoli a cimette \*  
150 g di taleggio \* 50 g di gruyère  
grattugiato \* 1 pera \* 3 uova \*  
200 ml di panna fresca \* Noce  
moscata \* 50 g di gherigli di noci \*  
1 cucchiaino di aceto di mele \* Miele  
\* ½ limone \* Burro \* Sale e pepe

Imbrattate uno stampo, foderatelo con la pasta brisée, bucherellate il fondo, coprite con carta da forno, una manciata di legumi secchi e infornate a 180° per 10 minuti. Togliete legumi e carta e tenete da parte.

Nel frattempo, lavate le cimette e lessatele in acqua salata, acidulata con l'aceto di mele. Scolatele e fatele raffreddare. Lavate la pera, privatela del torsolo,

tagliatene metà a fettine sottilissime nel senso della lunghezza e spruzzatele con il succo del limone. Sbucciate il resto della pera e riducetela a dadini. In una terrina, sbattete le uova con la panna, unite i dadini di pera, il gruyère, sale, pepe e noce moscata. Versate il composto di uova

sulla brisée, distribuite il taleggio a pezzetti, i broccoli e le noci, tritate grossolanamente. Rimettete in forno per 30-35 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire la torta qualche istante, guarnitela con le fettine di pera, irrorate con un filo di miele e servite immediatamente.