



# Gratin ai broccoli e besciamella

**INGREDIENTI PER 4** ■ 300 g di maccheroncini o altra pasta corta  
■ 400 g di broccoli ■ 600 ml di latte ■ 300 g di petto di pollo ■ burro  
■ 50 g di farina ■ 250 g di emmental ■ noce moscata ■ vino bianco secco  
■ olio extravergine d'oliva ■ sale ■ pepe

**Difficoltà:** facile **Preparazione:** 40 minuti

**Cottura:** 45 minuti **Costo:** economico

## PREPARAZIONE

**1. Dividete** i broccoli a cimette eliminando i gambi duri, poi sbollentateli per 4-5 minuti in acqua salata. Scolateli e teneteli da parte. **2. Cuocete** la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela molto al dente e conditela con una noce di burro. **3. Pulite** il petto di pollo, poi tagliatelo a dadini e rosolatelo in una padella con un filo di olio caldo, sfumatelo con poco vino bianco, regolatelo di sale e pepe e cuocetelo per 10 minuti, poi tenetelo da parte. **4. Saltate** i broccoli per qualche minuto nel fondo di cottura della carne, poi teneteli

da parte. **5. Sciogliete** 50 g di burro in una casseruola e tostatevi la farina. Unite il latte e cuocete mescolando fino a ottenere una besciamella piuttosto densa, poi insaporitela con sale, pepe e un po' di noce moscata grattugiata. **6. Aggiungete** tre quarti della besciamella alla pasta, poi distribuitela a strati in una pirofila imburrata alternandola con il pollo, i broccoli e l'emmental grattugiato. **7. Terminate** la preparazione con uno strato di besciamella e una spolverizzata di emmental, infiocchettate di burro e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti, accendendo il grill all'ultimo.

## formaggiosi

### CANNELLONI AL TALEGGIO

**Pulite due porri,** tagliateli a rondelle e fateli appassire a fiamma

bassa con **una noce di burro** e qualche foglia di **salvia**. Bagnateli con **brodo vegetale**, regolate di **sale e pepe**, poi cuocete per 15 minuti. Togliete la crosta a **150 g di taleggio**, spezzettatelo e scioglietelo a fiamma bassa con **100 ml di panna**. Cuocete **250 g di cannelloni secchi** in acqua bollente salata. Incorporate metà del taleggio ai porri, poi farcitevi i cannelloni scolati al dente e poneteli, uno accanto all'altro, in una teglia imburrata. Cospargete con il taleggio rimasto, qualche fogliolina di salvia e parmigiano, infiocchettate di **burro** e infornate a 200° per 20 minuti.



un mese in **cucina** 37

