

## CONTORNI

# Sformatini di broccoletti in salsa di noci

Tradizione: Calabria

DOSI

**6 persone**

## Ingredienti per 6 persone

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Broccoletti calabresi già puliti | 600 g          |
| Formaggio Montasio               | 100 g          |
| Formaggio parmigiano grattugiato | 1/2 cucchiaino |
| Gherigli di noci                 | 50 g           |
| Scalogno                         | 1              |
| Uovo                             | 1              |
| Latte intero                     | 300 g          |
| Farina                           | 40 g           |
| Burro                            | 40 g           |
| Olio d'oliva                     | 2 cucchiaini   |
| Sale                             |                |

## Preparazione

- 1 Con il latte, la farina, il burro e un pizzico di sale preparate una besciamella piuttosto consistente.
- 2 Lessate i broccoletti, insaporiteli nell'olio caldo aromatizzato dallo scalogno tritato, salateli e passateli al mixer.
- 3 Unite al ricavato l'uovo, circa la terza parte della besciamella tiepida o fredda, un pizzico di parmigiano; mescolate e amalgamate bene il tutto.
- 4 Imburrate sei stampini ovali, riempiteli fino a tre quarti con il composto preparato, poi metteteli in un recipiente con due dita d'acqua calda che infornerete a 180 gradi per 25 minuti circa; saggiate la loro cottura con uno stuzzicadenti e se non fossero rassodati completamente lasciateli ancora in forno fino a completa cottura.
- 5 Riscaldare la besciamella rimasta aggiungendovi il montasio a pezzettini e tanto latte caldo quanto sarà necessario per trasformarla in una salsina piuttosto fluida; incorporatevi i gherigli di noci spezzettati.

- 6 Lasciate intiepidire gli sformatini per una decina di minuti quindi sformateli e serviteli su un velo di salsa al formaggio, guarniti con qualche cimetta dei broccoletti.