



BUCATINI AL FORNO BROCCOLI E SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

500 g di pasta tipo bucatini
1 broccolo
500 ml di besciamella
100 g di provola piccante
100 g di mozzarella a fette
50 g di parmigiano grattugiato
pangrattato
Olio Extravergine di Oliva Dante
2 nodi di salsiccia

Preparazione:

Lavare e tagliare a pezzettoni il broccolo e lessarlo in acqua bollente salata, scolare e mettere da parte. In una padella aggiungiamo l'olio extra vergine di oliva e dopo aver tagliato a tocchetti la salsiccia, rosoliamola per qualche minuto. Aggiungiamo adesso il broccolo e la besciamella. Amalgamiamo bene e aggiungiamo i formaggi (tranne la mozzarella). Saliamo e mettiamolo da parte. Cuociamo adesso la pasta bene al dente con la stessa acqua di cottura del broccolo. Scoliamo e maneggiamo in padella con il condimento. Versiamo metà della pasta in una teglia da forno, disponiamo la mozzarella al centro con una manciata di formaggio grattugiato e ultimiamo con altra pasta e una spolverata di pangrattato e un filo di olio extra vergine di oliva. Inforniamo a 180° per 30 minuti.