

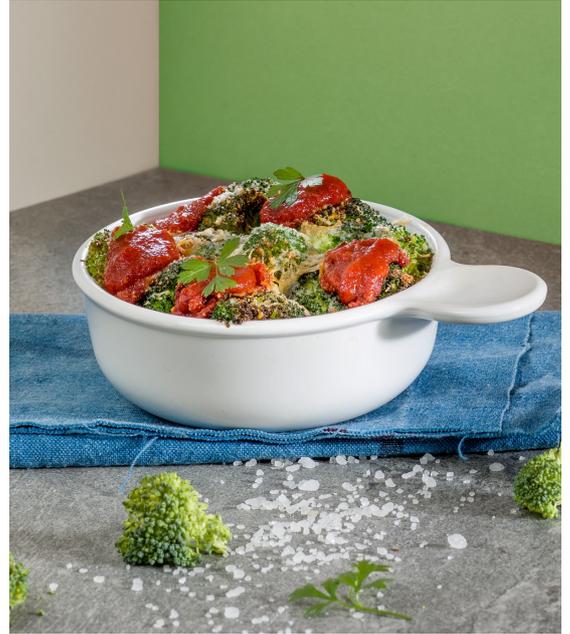
Broccoletti al pomodoro e taleggio gratinati

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Broccoli: 200 gr
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Taleggio: 80 gr



Preparazione

1. Porzionare il broccolo ricavando delle puntarelle circa delle stesse dimensioni e cuocerle in acqua bollente salata per 10 min.
2. Scolarle, posizzarle in una pirofila da forno, aggiungendo **Passata Classica Pomì**, taleggio a cubetti, sale, pepe, prezzemolo e cuocerle in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

