

LA RECETA

Brócoli gratinado con parmesano

CULTURA

24_10_2020

*Liana
Marabini*



Ingredientes para 6 personas:

800 g de brócoli (o un manojo grande)

50 g de mantequilla

500 ml de leche

50 g de harina

2 yemas de huevo

50 g de parmesano rallado

50 g de gruyere rallado

2 pizcas de nuez moscada

Sal y pimienta negra recién molida

Separe los floretes del brócoli, pique los tallos, lávelos y cocínelos en agua hirviendo con sal durante unos 5 minutos. Escorra y póngalos a parte.

Mezclar los dos quesos rallados.

Calentar la mantequilla, cuando esté derretida agregar la harina y remover continuamente hasta que se forme una mezcla homogénea (unos 2 minutos).

Agregar la leche y mezclar a fuego lento hasta que espese la bechamel.

Fuera del fuego, añadir 2 pizcas de nuez moscada a la bechamel, 3/4 del queso rallado, las 2 yemas de huevo, sal y pimienta. Mézclalo bien.

Verter el brócoli en una fuente para horno previamente untada con mantequilla, luego verter la bechamel encima, rallar un poco de pimienta negra, espolvorear el resto del queso y colocar algunas nueces de mantequilla encima.

Hornear (debajo de la parrilla) durante diez minutos, hasta que se forme una costra.

Servir caliente.

¿Qué vino tomar con este plato? El brócoli combina bien con el vino blanco. Recomendando un Bolgheri DOC o un Vougeot Blanc.