



Broccoli e patate in forno

[Del 06/12/2002 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 300 g di broccoli, 250 g di patate, 60 g di burro, 50 g di pancetta, 40 g di formaggio emmenthal, sale

Lessare i broccoli e scolarli. Tagliare a rondelle le patate e farle bollire finché non saranno tenere. Imburrare una pirofila e sistemarvi, alternati, i broccoli e le rondelle di patate. Tagliare la pancetta e distribuirli sopra le verdure. Cospargere con emmenthal. Passare in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Servire molto caldo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]