



Mezze maniche gratinate con broccoli e provolone

Tempo: 30 min

Difficolta':

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per quattro persone

- 300g di mezze maniche
- 1 confezione da 150g di salmone gusto affumicato Rio Mare
- 500g di broccoli
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 dl di latte
- 100g di ricotta
- 70g di provolone grattugiato
- 40 g di olio
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Taglia in pezzetti il broccolo, sbollentalo in acqua salata e versa nella stessa acqua la pasta, quindi potala a cottura.
2. Trita l'aglio e il prezzemolo, rosolali in una padella con l'olio e il peperoncino, unisci i broccoli, regola di sale e cuoci per 5 minuti su fuoco vivace.
3. Scola la pasta, condiscila con il latte, la ricotta e 50 g di provolone, incorpora alla pasta i broccoli e il salmone sgocciolato e diviso in falde.
4. Versa la pasta in una pirofila, spolverizza con il provolone rimasto e fai gratinare in forno caldo a 200° per 15 minuti circa.

Buona anche così':

Sostituisci i broccoli con le zucchine e falle rosolare direttamente senza sbollentarle.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creativita' in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Pirofila

Non utilizzare recipienti di porcellana e ceramica su fuoco vivo: si potrebbero crepare a causa dell'eccessivo sbalzo di calore.

Falde (peperoni)

Cuoci i peperoni interi in forno a 200 gradi per circa 40 minuti, togliili dalla teglia e mettili a raffreddare in sacchetti di carta: pelarli sara' molto piu' semplice! Poi non resta che dividerli in falde e condirli a piacere.

Spolverizzare

Si puo' spolverizzare a mano o con un colino a trama piu' o meno larga secondo gli ingredienti.

Gratinare

Puoi gratinare gli alimenti gia' cotti passandoli in forno dopo averli spolverizzati con pane grattugiato , un filo d'olio o focchetti di burro. Per rendere piu' aromatica la gratinatura unisci al pane un poco di parmigiano e di origano.