

Lasagne ai broccoli con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

Per la besciamella

- 60 g di farina 00
- 50 g di burro
- 1 l di latte intero caldo
- 1 pizzico di noce moscata
- Sale q.b.

Per il pasticcio di lasagne

- 1 confezione di lasagne fresche
- 1 kg di broccoletti
- 250 g di pomodori pelati
- 300 g di scamorza
- 30 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ½ cipolla
- Uva passa
- Pinoli
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Portate a bollore dell'acqua con una piccola presa di sale e tuffateci le cime dei broccoletti precedentemente nettati e lavati accuratamente. Fateli lessare per almeno 20 minuti (dovranno essere teneri, ma non sfatti). Scolate i broccoletti e tenete da parte l'acqua di cottura, che servirà per la pasta.

In un tegame, mettete un po' di olio EVO e fate soffriggere un trito di cipolla. Lasciate imbiondire e versate la polpa di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete ai pomodori i broccoletti e girate bene. Versate un mestolo di acqua di cottura dei broccoletti e lasciate insaporire per qualche minuto. Alla fine, aggiungete l'uva passa e i pinoli precedentemente tostati.

Preparate la besciamella: in una casseruola, fate sciogliere il burro e mescolate bene insieme alla farina. Aggiungete gradualmente il latte caldo e continuate a mescolare per evitare la formazione di grumi, finché non sentite che la besciamella comincia ad addensarsi. Non appena inizieranno a formarsi le prime bollicine, calcolate 10 minuti di cottura senza smettere di girare. Se notate che si addensa troppo, aggiungete pochissimo latte. Trascorsi i 10 minuti, togliete dal fuoco e aggiungete un pizzico di noce moscata e di sale. Preriscaldate il forno a 180 °C e tagliate a pezzetti la scamorza. Sul fondo di una pirofila da forno mettete un paio di cucchiainate di besciamella e adagiatevi il primo strato di lasagne, poi parte dei broccoletti con il pomodoro, poi la scamorza, spolverizzate con Parmigiano Reggiano e Pecorino Toscano DOP e coprite con la besciamella. Ripetete fino all'esaurimento degli ingredienti e spolverizzate sull'ultimo strato di besciamella abbondante Pecorino Toscano.

Versate negli angoli della pirofila qualche cucchiainata dell'acqua di cottura dei broccoletti, senza esagerare, e mettete in forno per circa 30 minuti o, comunque, fino a doratura. Lasciate riposare 10 minuti prima di servire.