

# Sformato di broccoli e patate ricetta sfiziosa

**Autore:** Redazione

**Data:** 07 Gennaio 2020



Lo **sformato di broccoli e patate** è un piatto gustoso e facile da preparare, che farà apprezzare le verdure anche ai bimbi. Se volete portare in tavola qualcosa di **originale**, diverso dal solito, avete trovato una perfetta **ricetta**. Il profumo e il sapore del **broccolo** sono molto decisi, ma vengono “ammorbiditi” dalle patate.

Si tratta di un ottimo suggerimento per fare gustare le verdure ai più piccoli. Vediamo subito come preparare lo sformato di broccoli e patate, a cominciare dagli **ingredienti**.

## Ricetta sformato di broccoli e patate

### Ingredienti per 4 persone

- 1 broccolo
- 4 patate di media grandezza
- 150 g di tuma

- 3 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 1 noce di burro
- 4 cucchiaini di pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

## **Procedimento**

1. Mettete le patate, ancora con la buccia, a cuocere in acqua.
2. Nel frattempo, mondate il broccolo e lessate le cime in abbondante acqua salata e bollente, per circa 8 minuti.
3. Scolatele e mettetele dentro una zuppiera capiente.
4. Pelate le patate e tagliatele a fette non troppo spesse.
5. Irrorate con olio, sale e pepe.
6. Imburrate una teglia e mettete sul fondo due cucchiaini di pangrattato.
7. Prima di trasferire le verdure nella teglia, affettate la tuma a cubetti e aggiungetela nella zuppiera.
8. Mettete le verdure nella teglia e coprite con il pecorino grattugiato.
9. Se volete, potete anche aggiungere del prosciutto agli altri ingredienti.
10. Infornate per 20 minuti a 180° poi, per gli ultimi 5 minuti, accendete anche il grill per fare gratinare lo sformato di broccoli.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sformato-di-broccoli-e-patate-ricetta-sfiziosa/>

Generato il 24/05/2025