

Pasta al forno con broccoli



La **pasta al forno con i broccoli** è una vera delizia. Se non piacciono i **broccoli**, la ricetta va bene con qualsiasi altra **verdura**.

La ricetta si realizza con i **broccoli stufati**, per vedere la ricetta per preparare i broccoli stufati [clicca qui](#).

Ingredienti:

- broccoli stufati;
- pennette rigate;
- salsa di pomodoro;
- provola a fette;
 - 2 uova;
- formaggio grattugiato;
 - pangrattato.

Preparare questa pasta al forno con i broccoli è facilissimo e super veloce. Io avevo già pronti i broccoli, che avevo stufato la sera prima. Ho dovuto cuocere a fuoco lento una

bottiglia di **passata di pomodoro** e poi non ho fatto altro che assemblare tutti gli ingredienti. Vi dico come: una volta bollite le pennette, le ho scolate al dente e condite con un pò di sugo. Poi ho sporcato il fondo della teglia con la salsa e ho iniziato il primo strato di pasta, l'ho coperto con la salsa di pomodoro, poi con i broccoli, abbondante **provola** e formaggio grattugiato. A questo punto ho coperto tutto con il resto della pasta, un pò di salsa, i broccoli, la provola e le uova sbattute. Ho concluso con la salsa, il formaggio grattugiato e **pangrattato**. Ho cotto in forno a 200° per 30 minuti.

Preparatela e fatemi sapere!

Buon appetito!

Martina