

# 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 penne, le ho scolate al dente e condite con un po' 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 po' 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

---

## [Ricetta broccoli gratinati](#)

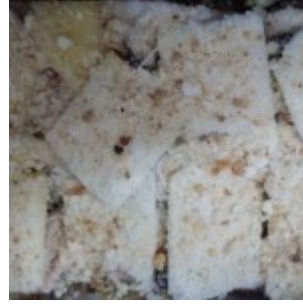


**Ricetta** ispiratami dal mio amico Ivan, ottima forchetta e bravissimo ai fornelli: **Broccoli gratinati!**

Una **ricetta veloce** e deliziosa, ottima da fare come **secondo piatto** o come **antipasto!**

Ingredienti:

- **broccoli stufati**
- **1 uovo** (a testa)
- **100 gr di bacon** (ogni 2 persone)
  - **provola**
- **parmigiano grattugiato**
  - **pangrattato**
  - **olive nere**



Questa è un **ricetta super veloce** se avete già i **broccoli stufati** dal giorno prima e non sapete come prepararli! Nell'eventualità non li aveste già stufati leggete la ricetta [Broccoli stufati](#) per vedere come prepararli prima.

Una volta pronti i broccoli stufati, li ho stesi per tutta la teglia da forno. Poi li ho coperti con le fettine di **bacon**, ho aggiunto le **olive nere** tagliate a pezzi e le fettine di **provola**.

A questo punto ho versato le **uova** sbattute su tutta la superficie, poi ho aggiunto il **formaggio** grattugiato ed infine il **pangrattato**.

Ho cotto in forno preriscaldato a 220° per 10 minuti in modalità grill per formare quella deliziosa crosticina in superficie.

Buon appetito!!!

Martina

---

**Broccoli stufati, ricetta**

# vegetariana



**Ricetta broccoli stufati, un contorno o un antipasto  
buonissimo, facile da preparare.**

**Ingredienti:**

- **broccoli**
- **pomodori**
- **cipolla**
- **olio e sale**



Pulire e lavare per prima cosa i **broccoli**, togliendo le parti dure, come i gambi troppo grossi, e togliendo le foglie rovinate.

Appena i broccoli sono pronti, prendete una padella alta con coperchio e mettete i broccoli, i **pomodorini** tagliati e la **cipolla** sminuzzata di sopra, aggiungete un filo d'**olio** e chiudete il coperchio.

Lasciate cuocere per almeno un'oretta, mescolando di tanto in tanto delicatamente per evitare che i broccoli si spezzino. Aggiungete il sale.

Appena pronti, si possono servire sia caldi che freddi. Sono buoni sempre!!!

---

## [Torta salata con broccoli](#)



**Torta salata con broccoli: una ricetta vegetariana  
deliziosa!!!!**

**Ingredienti:**

- un foglio di **pasta sfoglia**
  - **broccoli**
  - **pomodorini**
  - **provola**
  - **2 uova**
- **formaggio grattugiato**
- **prezzemolo**

Iniziate stufando in padella i **broccoli** con un pò di cipolla e qualche pomodorino a pezzetti soffritti prima!

Dopo aver cotto i broccoli, stendete il foglio di **pasta sfoglia**, tuffateci tutti i broccoli, cercate di coprire ogni angolo della sfoglia.

Tagliate i **pomodorini** a metà e metteteli sopra i broccoli. Poi aggiungete la **provola** a fettine ed infine le **uova** sbattute col formaggio grattugiato ed il prezzemolo.

Mettete in forno per 20 minuti a 180°!

Buon appetito!!!

Martina