

Pasta gratinata con broccoli e caprino



ingredienti

160 g di pasta corta (io ho usato i tortiglioni)
60 g di caprino fresco
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di latte
un broccolo
uno spicchio d'aglio
una presa di pangrattato
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta al dente.

A parte, sbollentare il broccolo per circa 5 minuti, quindi dividerlo in cimette. In una padella, scaldare l'aglio, pelato e schiacciato, quindi tuffarvi il broccolo e fare insaporire. Togliere l'aglio, unire il caprino tagliato a pezzetti e il latte, quindi far fondere a fiamma bassa, fino ad ottenere una sorta di salsa densa. Pepare e regolare di sale.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla, trasferirla nella padella e mescolare bene per distribuire il condimento. In una tazza, radunare il pangrattato e inumidirlo con un paio di cucchiaini di olio ed un pizzico di sale: questo contribuirà alla doratura del gratin. Sistemare la pasta in una teglia da forno non molto alta, cospargere con il pangrattato e gratinare sotto al grill per circa 5-7 minuti o comunque fino a doratura. Servire subito.