

Brocolis à la sauce tomate et taleggio gratinés



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 100 g
- Brocolis 200 g
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Persil q.s.
- Poivre q.s.
- Sel q.s.
- Taleggio 80 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Diviser le brocoli en tranches à peu près de même grosseur et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 min.
2. Les égoutter, les placer dans un plat allant au four, ajouter la **tomate**, taleggio en dés, sel, poivre, persil et les cuire au four préchauffé à 180° pendant 10 minutes.