



Teglia di patate, Salsiccia con Pepe Valle Maggia e broccoli al formaggio d'alpe

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 400g broccoli
- 320g patate
- 240g formaggio d'alpe (senza crosta)
- 8 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 200g burro
- 4 spicchio d'aglio
- q.b. sale

Preparazione

1. Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi irregolari della grandezza di una noce e lessarle o cuocerle al vapore per circa 15 minuti, finché risultano tenere se punte al cuore con una forchetta.
2. Dividere i broccoli a cimette, lessarli per 5 minuti in acqua salata, scolarli, raffreddarli in una bacinella d'acqua e ghiaccio.
3. Scolarle nuovamente.
4. Tagliare la Salsiccia con Pepe Valle Maggia a pezzetti irregolari.
5. Scaldare 2 cucchiari d'olio in una padella antiaderente e far rosolare per qualche minuto finché risulterà ben dorata su tutti i lati.
6. Accendere il forno a 180°C.
7. Tagliare il formaggio a cubetti.
8. Imburrare una teglia o una pirofila.
9. Mescolare le patate con le cime di broccoli e la salsiccia, e distribuirli nella pirofila alternandoli ai cubetti di formaggio.

10. Far fondere il burro rimasto con lo spicchio d'aglio schiacciato e versarlo in superficie.
11. Cuocere in forno per circa 20 minuti fino a che il formaggio si sarà sciolto completamente e servire.