

Bricioliamo con...?



Briciole dolci...briciole salate...in questo periodo mi sembra di leggere tutto in chiave "briciole"! Così, quando parlando della mia "recente" passione per la feta con una dolcissima amica, lei mi ha suggerito di provarla abbinata ai broccoli, semplicemente lessati e conditi con un filo di olio, come si usa in Grecia, m'è partito di nuovo l'embolo.

E' stato istantaneo come un fulmine: feta...broccoli...perchè no... **CRUMBLE!**

E in un misto fra greco e siciliano ecco cosa ne è saltato fuori! O forse dovrei dire...briciolato!

Crumble greek style con broccoli e feta

Print

Prep time

2 hours

Cook time

40 mins

Total time

2 hours 40 mins

Per 2-3 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2-3

Ingredienti

- – per la crosta
- 50 gr di farina di mais
- 50 gr di farina di riso
- 40 gr di burro freddo
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- $\frac{1}{2}$ tuorlo
- peperoncino (facoltativo)
- – per la base
- 450 gr di broccoli già puliti
- 150 gr di feta
- 2-3 filetti di alici sott'olio
- uvetta
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo

Procedimento

1. In una ciotolina riunire la farina di mais con la farina di riso, una puntina di peperoncino (se volete!), il parmigiano, il burro freddo a dadini e lavorare con la punta delle dita, sfarinando il tutto.
2. Unire il mezzo tuorlo e lavorare fino ad ottenere un composto bricioloso che andrà lasciato riposare in frigo almeno un'oretta.
3. Cuocere i broccoli al vapore (o lessarli se preferite), poi farli insaporire velocemente in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato, i filetti di alici, un filo d'olio e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e

strizzata.

4. A piacere regolare di sale tenendo conto che la feta è già molto saporita di suo; io non ne ho aggiunto.
5. In una pirofia o in cocottine monoporzione fare un primo strato di broccoli, aggiungere un po' di feta sbriciolata, proseguire con altri broccoli e altra feta fino ad esaurire gli ingredienti. Completare con le briciole di pasta fino a ricoprire tutta la base e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
6. Sforzare e servire caldo/tiepido.



Un bacio a tutti, alla prossima...