

Brocolini Con Queso Parmesano al Horno

Ingredientes para preparar Brocolini Con Queso Parmesano al Horno

500 gr. de brocolini o brócoli.

250 gr. de queso parmesano.

2 dientes de ajo

Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.

Preparación de los Brocolini Con Queso Parmesano al Horno:

Antes de empezar hay que precalentar el horno a 180°C.

Paso 1: En un refractario colocar el brocolini ya lavado y escurrido. Agregar aceite de oliva.



Paso 2: Luego el ajo, parmesano, sal y la pimienta.



Paso 3: Distribuir los ingredientes uniformemente con las manos, de manera que el brocolini quede totalmente recubierto. Este paso es importante para que todas las ramas adquieran la combinación de sabores.



Paso 4: Llevar al horno por 20 min. No se puede dejar mas tiempo por que broccolini debe estar al dente y de color verde brillante.



Servir con cualquier tipo de carne o solo. Es divino.

