

## **ORECCHIETTE BROCCOLI e BAGOSS**

### ***Ingredienti per 4 persone***

320gr. Di orecchiette

200gr. Broccoli verdi

200gr. Di bagòss

100gr besciamella

Sale e pepe

### ***Preparazione***

Tagliare i broccoli e sbollentarli in acqua salata scolarli e saltarli in padella con olio e sale e pepe. Aggiungere la besciamella e il bagòss mescolare e spegnere. Cuocere le orecchiette scolarle aggiungere alla salsa calda e servire con un'abbondante grattatine di bagòss. Buon appetito