

## Broccoli, patata, taggiasche, lenticchie e finferli

*Broccoli, patata, taggiasche, lenticchie e finferli: un'esplosione di sapori autunnali in un piatto unico completo tutto da gustare.*



Il piatto di oggi è perfetto per delle cene gourmet da trascorrere con famiglia o amici: pasticcio con **broccoli, patata, olive taggiasche, lenticchie e finferli**. Un **piatto unico completo** dove l'originalità e la creatività si sposano perfettamente con i gustosi sapori autunnali. Prepara anche tu questa ricetta e stupisci i tuoi ospiti!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 40 min.**

### Ingredienti per 4 persone

150 g di funghi finferli mondati

2 patate cotte al vapore

1 broccolo verde

**Una manciata di olive taggiasche Despar Premium**

30 g di acciughe

Qualche goccia di colatura di alici

(facoltativo)

1 spicchio di aglio

1 pezzo di scalogno

Rosmarino, timo, alloro q.b.

250 g di sfoglie di pasta fresca da pasticcio

100 g di lenticchie rosse già cotte

**Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.**

Per la besciamella

250 g di bevanda di mandorle

**20 g di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium**

**20 g di farina integrale Bio, Logico Despar**

Sale q.b.

### Procedimento

1. Condisci le lenticchie con olio, colatura di alici e pepe.

2. Taglia i finferli in pezzi di 2 cm circa, saltali in padella con le erbe e l'aglio, tenendoli croccanti.

3. Schiaccia le patate e condiscile con le acciughe, le olive e i broccoli sbollentati e raffreddati. Adagia il composto con un coppa pasta alla base del piatto.

4. Prepara la besciamella: scalda leggermente l'olio in una casseruola, aggiungi la farina setacciata e mescola con una frusta per un paio di minuti a fuoco basso per evitare che si formino grumi (non deve scurirsi troppo). Aggiungi la bevanda di mandorle tiepida e cuoci per altri 5 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
5. A parte cuoci due strati di pasta da pasticcio ricavando con il coppapasta dei cerchi. Componi il piatto a strati, aggiungendo sopra al primo strato il cerchio di sfoglia, i finferli, ancora il cerchio di pasta, a seguire le lenticchie e, infine, la besciamella.