

COLIFLOR I BRÒQUIL GRATINATS

	<u>Ingredients</u>
250 grs	coliflor
250 grs	bròquil
150 grs	iogurt natural
75 grs	formatge Emmental ratllat
1 cull.postres	mostassa
2 cull.soperes	pa ratllat
	sal i pebre

Elaboració:

- Separar els ramells deixant els troncs curts. Els ramells no han de ser massa grans.
- Rentar-los i escórrer.
- Bullir-los en aigua lleugerament salada durant 8-10 minuts.
- Preescalfar el grill del forn a potència moderada.
- Escórrer la verdura i col·locar-la en una safata de forn.
- Barrejar el iogurt amb el formatge ratllat i la mostassa. Salpebrar-ho.
- Escampar-ho pel damunt de la coliflor i el bròquil.
- Acabar posant-hi el pa ratllat per sobre
- Coure al grill fins que el pa ratllat sigui daurat.
- Servir calent.