

Το μπρόκολο ογκρατέν είναι ένα πολύ ωραίο συνοδευτικό πιάτο για το τραπέζι μας. Συνδυάζει τη νοστιμιά του μπρόκολου με τα τυριά που λιώνουν στο φούρνο. Σε αυτή τη συνταγή δεν χρησιμοποιώ κρέμα γάλακτος παρά μόνο γάλα και αυγό. Το μυστικό είναι ο τραχανάς που είναι ελάχιστος αλλά δίνει νοστιμιά και δένει το φαγητό μας!

## Τι θα χρειαστείτε

1 μεγάλο μπρόκολο

1 φλιτζάνι γάλα

2 αυγά

300 γρ. διάφορα τυριά που λιώνουν τριμμένα (π.χ. γκούντα, γραβιέρα, μοτσαρέλα, κεφαλοτύρι, χαλούμι, ότι σας αρέσει)

4 κ.σ. ξινός τραχανάς

Αλάτι και πιπέρι

# Μπρόκολο ογκρατέν

## Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το μπρόκολο ολόκληρο σε κατσαρόλα να βράσει μέχρι να αρχίσει λίγο να μαλακώνει.

Το κόβουμε σε μπουκετάκια και το βάζουμε σε ταψάκι ή άλλο πυρίμαχο σκεύος. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Το πασπαλίζουμε με κεφαλοτύρι και στη συνέχεια προσθέτουμε και τα μισά-τριμμένα τυριά.-

Ανακατεύουμε το γάλα με τα αυγά. Περιχύνουμε το μπρόκολο. Διασκορπίζουμε με κουτάλι τον τραχανά να πάει σε διάφορα σημεία.-Προσθέτουμε τέλος και τα υπόλοιπα τυριά.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά περίπου, να λιώσουν όμορφα τα τυριά και να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

Σερβίρουμε ζεστό.

Καλή όρεξη!-

# Μπρόκολο ογκρατέν

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το μπρόκολο ολόκληρο σε κατσαρόλα να βράσει μέχρι να αρχίσει λίγο να μαλακώνει.
- 2 Το κόβουμε σε μπουκετάκια και το βάζουμε σε ταψάκι ή άλλο πυρίμαχο σκεύος. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Το πασπαλίζουμε με κεφαλοτύρι...
- 3 και στη συνέχεια προσθέτουμε και τα μισά-τριμμένα τυριά.-
- 4 Ανακατεύουμε το γάλα με τα αυγά. Περιχύνουμε το μπρόκολο.
- 5 Διασκορπίζουμε με κουτάλι τον τραχανά να πάει σε διάφορα σημεία.-Προσθέτουμε τέλος και τα υπόλοιπα τυριά.
- 6 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά περίπου, να λιώσουν όμορφα τα τυριά και να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.
- 7 Σερβίρουμε ζεστό. Καλή όρεξη!-