

# Macaroni met gehakt en broccoli

## Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g macaroni
- 500 g broccoli
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 50 ml witte wijn (droge)
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 100 g geraspte pecorino
- 200 g ricotta
- 50 ml melk
- 50 g geraspte parmezaan

## Bereidingswijze

1. Kook de macaroni gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verdeel de broccoli in heel kleine roosjes.
3. Schil de steel en snijd de broccolisteel in kleine blokjes.
4. Snipper de ui fijn.
5. Bak de ui in wat olijfolie met een klontje boter.
6. Voeg het gehakt en de stukjes van de broccolisteel toe en bak rul.
7. Voeg de broccoliroosjes en het geperste knoflook toe en roerbak.
8. Blus met de witte wijn en laat verder garen.
9. Meng de ricotta met de melk en de Parmezaanse kaas.
10. Giet de macaroni af, maar spoel niet.
11. Doe de macaroni terug in de kookpot en meng er het ricottamengsel door.
12. Kruid met peper.
13. Meng er het gehakt en broccoli door en doe alles in een ingevette ovenschotel.
14. Strooi er de geraspte pecorino over en gratineer een kwartier in de oven op 180°C tot de kaas mooi gesmolten is.