



A Palermo gli sparacieddi sono i broccoletti, quelli verde scuro, ma non so bene l'origine di questo nome così particolare.

Ingredienti per 4-6 persone

12 fogli di lasagne secche

[besciamella fatta in casa](#)

500 g di broccoletti lavati e sbollentati in acqua salata con

1 grossa cipolla pelata e affettata finemente

80 g di caciotta affumicata tagliata a fettine sottili

Preparazione

Frulliamo ed otteniamo una crema con i broccoletti e la cipolla. La crema non deve essere troppo densa né troppo liquida. Prepariamo anche la [besciamella](#) e poi iniziamo a creare in una teglia rettangolare o quadrata degli strati che si alternano di lasagne, crema di broccoletti, besciamella, formaggio e ancora lasagne.

Concludiamo la composizione ovviamente con crema di broccoletti e besciamella ed inforniamo per 20-30 minuti a fuoco medio (150°-180°).

Quindi sforniamo e lasciamo riposare in forno spento circa 30 minuti prima di servire.