

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bastardi affucati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



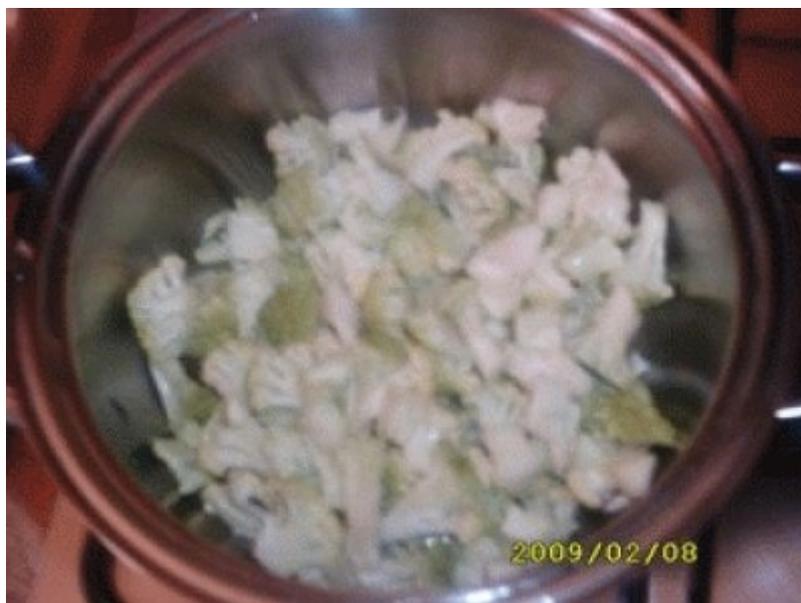
INGREDIENTI

- 1 cavolfiore
- 1 barattolo di passata di pomodoro
- 3 filetti di acciuga
- 150 g di provolone
- 4 cipollotti
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di acqua
- un filo di olio extravergine di oliva
- sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare i cipollotti.

Pulite e riducete in piccoli mazzetti il cavolfiore e mettetelo in una pentola.



2 Aggiungete i cipollotti, le acciughe.



3 Il vino e l'acqua.



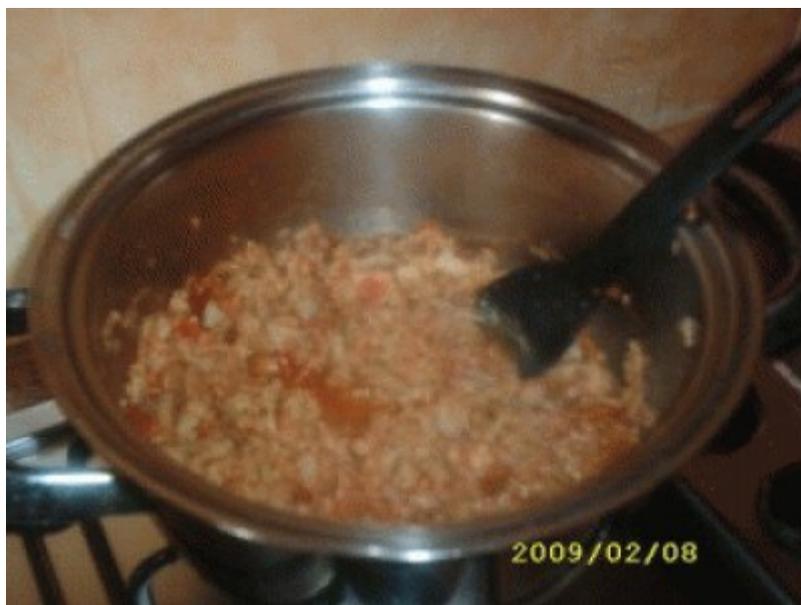
4 La passata di pomodoro, un filo di olio ed il sale.



5 Mescolare e cuocete a fuoco lentissimo con coperchio per i primi 15-20 minuti.

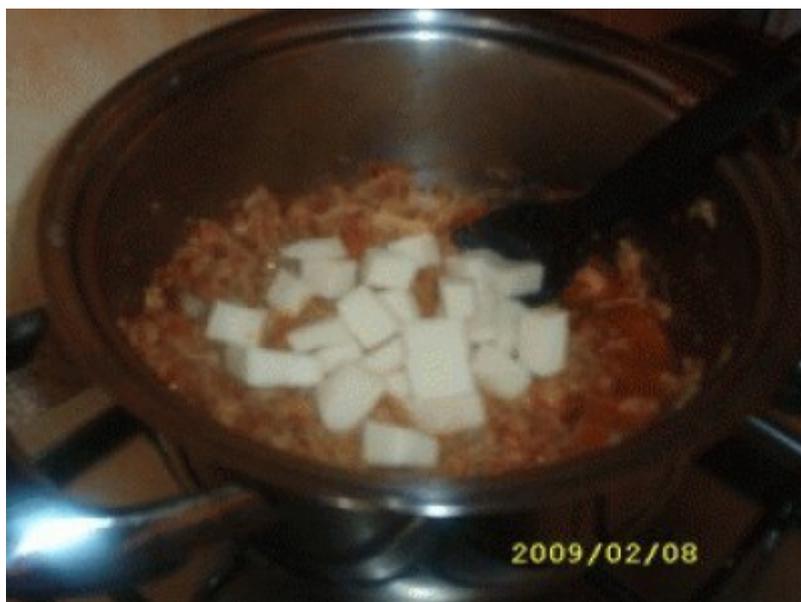
Durante la cottura potrebbe essere necessario aggiungere dell'altra acqua.

Ecco la consistenza finale.



6 Tagliare a dadini il formaggio.

A cottura ultimata aggiungete i dadini di formaggio.



7 Mescolare bene fino a quando il formaggio non sarà sciolto.

