

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Budino di cavolfiore

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

200 g di cavolfiore bollito
240 ml di panna fresca
1 uovo
2 tuorli
30 g di parmigiano grattugiato
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ridurre in purea il cavolfiore.

Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti.



2 Riempite 4 stampini con il composto.



3 Mettete gli stampini monoporzione nella vaporiera e fate cuocere per 20 minuti.

