

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolfiore gratinato in forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 600 gr

LATTE INTERO 500 ml

FARINA 00 75 gr

BURRO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

Il **cavolfiore gratinato** in forno è un contorno invernale pieno di sapore e davvero appetitoso. E' una ricetta facile da realizzare!

PREPARAZIONE

- 1** Pulite i cavolfiori, lessateli in abbondante acqua salata per 15 minuti da quando l'acqua inizia a bollire.

A parte fondete il burro in un pentolino, aggiungete la farina setacciata, e mescolate velocemente con un cucchiaio affinché si ottenga un composto senza grumi.

Aggiungetevi tutto il latte ben caldo, mescolate con il cucchiaio, fate riprendere bollore e continuate la cottura per altri tre minuti fino ad ottenere una salsa liscia e cremosa; infine aggiustate di sale.



2 Cotti i cavolfiori, scolateli e adagiateli in una teglia da forno.

Ricoprite i cavolfiori con la besciamella, aiutandovi con un cucchiaio.



3 Distribuite in superficie abbondante parmigiano grattugiato.



4 Infornate a 200°C per 15 minuti.