

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cavolfiore gratinato

di: *Cookaround*

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

## 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 cucchiaino, 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.