

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolfiore alla romagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

Il cavolfiore saltato in padella e spolverizzato con il parmigiano, buonissimo!

Preparazione

- 1** Pulire e lavare bene il cavolfiore e tagliarlo a piccoli spicchi. Prendere una padella e soffriggere l'aglio e il prezzemolo in un po' d'olio, quando inizia a prendere il colore aggiungere il cavolfiore, un pizzico di sale e pepe e un pochino di acqua e terminare la cottura. Servire spolverando con parmigiano reggiano grattugiato.