

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Gratin di cavolfiore

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il gratin di cavolfiore, una ricetta per far apprezzare il cavolfiore a tutti!

INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1
EMMENTHAL grattugiato - 100 gr
LATTE 500 ml
DADO PER BRODO DI POLLO 1
ALLORO 1 foglia
BURRO 75 gr
FARINA 25 gr
UOVA 3
PANGRATTATO 30 gr
SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola
PEPE NERO IN GRANI
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate bollire una grande pentola di acqua salata. Dividete il cavolfiore in cimette, lavatele e

fatele cuocere in acqua bollente.

Nel frattempo, fate fondere 40 g di burro in una casseruola. Cospargete di farina, mescolate per un minuto, poi versatevi poco a poco il latte, mescolando sempre. Portate a ebollizione, salate e pepate.

Aggiungete l'alloro, i grani di pepe, il dado sbriciolato, mescolate e fate sobbollire per dieci minuti. Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6). Rompete le uova separando i tuorli dalle chiare.

Ungete una pirofila con 10 g di burro. Sgocciolate le cimette. Setacciate la salsa e aggiungete i tuorli. Mescolate, assaggiate e salate se necessario. Unite il succo di limone. Montate a neve le chiare d'uovo e incorporatele alla salsa. Versate metà di quest'ultima nella pirofila. Coprite con le cimette di cavolfiore, poi con il resto della salsa.

2 Mescolate pangrattato e formaggio e cospargeteli sulla preparazione insieme al burro rimanente. Infornate e lasciate cuocere per trenta minuti. Servite subito.