

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Mini rollè di cavolfiore gratinati al parmigiano

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

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



INGREDIENTI

- 1 cavolfiore rosso
- porro
- pancetta affumicata
- besciamella
- semi di finocchio
- mollica di 2 panini al latte
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di panna
- 2-3 cucchiaini di parmigiano
- pepe nero
- sfoglia
- olio extravergine d'oliva
- olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Dividere il cavolfiore a cimette.



2 Tenere da parte le cimette più piccole per guarnire, il resto deve essere bollito in acqua salata.

Preparare un soffritto col porro, la pancetta e il cavolfiore, fino ad ottenere un sugo ben ristretto.



3 Mentre cuoce il soffritto, preparare la classica besciamella, quindi aggiungervi i semi di finocchio tritati.



- 4 Per rendere più consistente il ripieno, ammollare la mollica di due panini nel latte e condirla con una abbondante macinata di pepe nero.



- 5 Dopo aver ben strizzato la mollica, unirla al cavolfiore ripassato, quindi, tritare tutto nel mixer.



- 6 Tirare una sfoglia rettangolare di 2 mm di spessore e farla bollire in acqua salata con aggiunta di un pò d'olio in modo che non si attacchi.



- 7 Allargarla su un canovaccio infarinato e stendere il ripieno lasciando liberi i bordi.



- 8 Poi con l'aiuto del canovaccio infarinato, arrotolare la pasta ottenendo un rollè e pareggiarne i bordi con un coltello ben affilato.



- 9 Prendere una teglia adatta e stendere sul fondo uno strato di besciamella aromatizzata, poi accomodarvi i mini rollè.



10 In una tazza, battere un rosso d'uovo, 2 cucchiari di panna da cucina e 2-3 cucchiari di parmigiano.

Nappare la pasta e coprire il tutto con scaglie di parmigiano.



11 Prendere le cimette di cavolfiore che erano state tenute a parte e bagnarle in un composto di tuorlo, parmigiano e sale. Friggerle in olio caldo.



12 Intanto, infornare la teglia a 180°C e, quando si sarà gratinata la pasta, non resterà che guarnire con le cimette fritte e servire a tavola ben caldo.

