

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di cavolfiore

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

- 1 palla di cavolfiore
- 1/2 litro circa di besciamella densa
- 2 uova
- noce moscata (a piacere).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Lessare il cavolfiore (deve essere ben cotto) e spezzettarlo nella besciamella. Unire anche le uova e mescolare.



- 3 Ungere uno stampo e cospargerlo di pane grattugiato e metterci il tutto.



4 Infrnare a 180°C per 20 minuti.



5 Eccolo appena sfornato, da far intiepidire.

