

PRIMI PIATTI

Tortelli aperti con ripieno di cavolfibre trifolato

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

100 g di sfoglie di lasagne verdi
250 g di cavolfiore
brodo
aglio
prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa, tagliare in due il cavolfiore, eliminare le foglie esterne più verdi e mettere in ammollo in acqua per qualche minuto.



- 2 Scolare il cavolfiore e metterlo a cuocere in una pentola con poca acqua bollente salata, quando il cavolfiore è morbido scolarlo.



- 3 A questo punto, tagliare grossolanamente i ciuffi del cavolfiore, metterli in una padella con del brodo ed un trito di aglio e prezzemolo e far cuocere per qualche minuto.



- 4 Cuocere le lasagne in acqua salata, scolarle, tagliarle in due, appoggiare la prima sfoglia sul piatto e distribuirvi sopra due belle cucchiariate di cavolfiore trifolato.



- 5 Coprire con un'altra sfoglia e guarnire con un piccolo ciuffo di cavolfiore.

