

ANTIPASTI E SNACK

Budino di cavolfiore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 cavolfiore da 1 Kg
burro
1 cucchiaio di farina
noce moscata
2 cucchiari formaggio parmigiano
grattugiato
2 uova
besciamella
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare il cavolfiore, scolarlo, tritarlo, mescolarlo con besciamella, noce moscata, sale, parmigiano e uova sbattute.
- 2 Imburrare e infarinare uno stampo, versarvi il composto, cuocerlo a bagnomaria per

un'ora circa finché sarà ben rassodato e servire.