

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolfiore al latte

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il cavolfiore al latte è un contorno ricco di sapore. Servito con la besciamella aromatizzata è davvero un piatto da re!

INGREDIENTI

CAVOLFIORE 500 gr
LATTE a coprire - 500 ml
BURRO 20 gr
PEPE MISTO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola
ARANCIA scorza - 1
ALLORO 1 foglia
SALE
NOCE MOSCATA

Preparazione

1 Mondate il cavolfiore e lavatelo bene.

Mettetelo in una casseruola dai bordi alti e copritelo con il latte. Aggiungete la foglia di alloro la scorza d'arancia, il pepe in grani e il sale.

Una volta cotto, scolatelo e tenetelo in caldo.

Prendete 200 ml del latte utilizzato per la cottura e fate una besciamella. Sciogliete il burro e la farina poi aggiungete il latte, insaporite con della noce moscata. Cuocete fino ad una consistenza

piuttosto densa.

Servite il cavolfiore nappandolo con la besciamella e spolverate con il pepe misto macinato e la scorza d'arancia.