

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolfiore al vapore

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: molto bassa

COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

1 cavolfiore

1/4 tazza di latte

1 cucchiaino di sale.

Preparazione

1 Prendete un cavolfiore e levate le foglie e il gambo; lavate in fretta il cavolfiore nell'acqua fredda.

A secondo della sua grandezza, prendete la pentola. Metteteci il cavolfiore, 1/4 di tazza di latte ed un cucchiaino di sale.

Fate cuocere a fuoco medio fino alla formazione dello strato d'acqua e continuate ancora a fuoco lento per 20-30 minuti, finché il cavolfiore sia tenero.