

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolfiore alla romagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Emilia-Romagna**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

Se amate gli ortaggi invernali questa è la ricetta che fa per voi! È davvero buonissimo questo cavolfiore alla romagnola e decisamente semplice da fare. Una ricetta sfiziosa, che vi permetterà di fare un contorno ricco e gustoso.

Il cavolfiore saltato in padella e spolverizzato con il parmigiano, buonissimo. Un piatto molto semplice da realizzare, perfetto quando non si hanno molte idee in cucina, e si vuol portare a tavola qualcosa di gustoso e simpatico. Una ricetta questa di semplicissima realizzazione, di quelle che si tirano fuori anche all'ultimo minuto e ideale anche per chi proprio non è molto esperto ai fornelli.

Provate questa versione di cavolfiore alla romagnola, un piatto regionale, molto saporito, che sa di casa e di famiglia.

Preparazione

1 Per preparare il cavolfiore alla romagnola si parte dal pulire e lavare bene il cavolfiore e tagliarlo a piccoli spicchi.

Prendere una padella e soffriggere l'aglio e il prezzemolo in un po' d'olio, quando inizia a prendere il colore aggiungere il cavolfiore, un pizzico di sale e pepe e un pochino di acqua e terminare la cottura (circa 20 minuti).

Servire spolverando con parmigiano reggiano grattugiato.