

ANTIPASTI E SNACK

Flan di cavolfiore

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Flan di cavolfiore: delicato e ricco di gusto!

INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1
BURRO
FARINA 1 cucchiaio da tavola
NOCE MOSCATA
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da
tavola
UOVA 2
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.