

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Teglietta di cavolfiore gratinato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Ciuffi di cavolfiore
100 g di prosciutto cotto
salsa besciamella
parmigiano grattugiato
noce moscata
pepe nero
burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Bollire in acqua salata di ciuffi di cavolfiore, poi scolarli bene dall'acqua e farli freddare.



- 2 Nel frattempo tritare il prosciutto cotto, unire alla besciamella insaporita con parmigiano e noce moscata.



- 3 Sistemre i ciuffi di cavolfiore in una teglietta da forno leggermente imburata e che possa esser portata direttamente in tavola.



- 4 Cospargere con la besciamella e spolverare con ulteriore parmigiano e abbondate pepe nero.



5 Poi gratinare in forno a 160°.



6 Servire caldo ma non bollente.



NOTE