

PAPPARDELLE E CREMA DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 1 cavolfiore grande,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 1 spicchio di aglio,
- burro,
- crema di latte,
- abbondante formaggio parmigiano,
- sale.

Lessate il cavolfiore in acqua salata.

Togliete le cimette e passatele in padella con burro e aglio.

Togliete l'aglio, aggiungete la crema di latte e schiacciate con una forchetta sino a quando il composto sarà cremoso.

Aggiungete il prosciutto cotto tagliato a strisciole.

Lessate la pasta e conditela subito con abbondante parmigiano.