

CAVOLFIORE AI TRE FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 100 g di formaggio lindenberger grattugiato,
- 50 g di formaggio fontina grattugiato,
- 1 formaggio fresco tipo philadelphia,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate il cavolfiore, dividetelo in cimette e lessatelo piuttosto al dente in acqua leggermente salata o meglio ancora, per evitare che si disfi, al vapore.

Scolatelo, distribuitelo in una pirofila imburrata, insaporitelo con poco sale e pepe macinato al momento.

In una ciotolina mescolate i due formaggi grattugiati, legateli con il burro fatto fondere a parte, aggiungete il formaggio fresco lavorando energicamente la salsina con un cucchiaino di legno per ottenere un composto cremoso che poi verserete sul cavolfiore.

Cospargete la preparazione di pangrattato molto fine.

Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi a gratinare per 20 minuti.

Servitelo subito, mentre il formaggio è ancora fondente.