

CAVOLFIORE AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 70 g di burro,
- 1 manciata di pangrattato,
- sale.

Lessare il cavolfiore e scolarlo non troppo cotto.
Tagliarlo a pezzi e metterlo nel piatto di portata.
In un pentolino far fondere il burro, unire il pangrattato e farlo rosolare.
Versare il burro sul cavolfiore e servire.