
CAVOLFIORE AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 250 g di formaggio gorgonzola piccante,
- 1 noce di burro,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 1/2 bicchierino di brandy,
- 1 cucchiaio di semi di cumino,
- 1 cucchiaino di farina,
- sale,
- pepe.

Mondate e tagliate a cimette il cavolfiore, lavatele e lessatele per un quarto d'ora in abbondante acqua salata dove avete sciolto anche un cucchiaino di farina.

Scolate piuttosto al dente e sistemate le cimette in un piatto da portata concavo.

Nel bicchiere del frullatore riunite il gorgonzola a pezzetti, mezzo bicchiere di latte, una noce di burro precedentemente ammorbidito, mezzo bicchierino di brandy, regolate sale e pepe.

Frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

Versate la crema sul cavolfiore, cospargete un cucchiaio di semi di cumino e servite subito.