

CAVOLFIORE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cavolfiore,
- 100 g di panna,
- 80 g di formaggio groviera,
- 20 g di burro,
- pangrattato,
- 20 g di burro,
- sale,
- pepe.

Dividete le cimette del cavolfiore e fatele lessare al dente, scolatele bene, (ancora meglio se le fate lessare a vapore). Imburrate una pirofila, cospargetela di pangrattato e mettetevi le cimette del cavolfiore.

Coprite con la panna e abbondante formaggio grattugiato e passate in forno caldo a gratinare per una decina di minuti.