

CAVOLFIORE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 2 uova,
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Dividete il cavolfiore a cimette e lavatele accuratamente.

Lessatele in acqua salata per circa 20 minuti.

Scolate molto bene.

Rassodate le uova, lasciatele intiepidire, sgusciatele separando i tuorli dagli albumi.

Tritate gli albumi, schiacciate con la forchetta i tuorli e raccogliete tutto in una terrina insieme alle cimette di cavolfiore lessate.

In un tegamino fate sciogliere una noce di burro e insaporitevi due cucchiaini di pangrattato.

Levate dal fuoco e versate sul cavolfiore.

Aggiungete il prosciutto tagliato a cubetti e quattro cucchiaini di formaggio grattugiato.

Regolate il sale, il pepe e amalgamate accuratamente il tutto.

Imburrate una pirofila, versatevi il composto di cavolfiore, distribuite alcuni fiocchetti di burro e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

Servite nello stesso recipiente.