

## CAVOLFIORE AL SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cavolfiore,
- 20 g di semi di sesamo,
- 80 g di mandorle tostate sgusciate,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spruzzata di prezzemolo tritato.

Mondare il cavolfiore e dividerlo in cimette; cuocerle a vapore finché risultino al dente.

In una padella piuttosto ampia disporre i semi di sesamo e tostarli a fiamma bassa per circa 5 minuti, unirvi 2 cucchiaini d'olio e subito il cavolfiore e far insaporire per alcuni minuti.

Aggiungere le mandorle dopo averle tritate grossolanamente e far cuocere ancora 5 minuti a fiamma bassa ed a pentola coperta.

Servire con una spruzzata di prezzemolo tritato.