

CAVOLFIORE AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 1/4 di tazza di latte,
- 1 cucchiaino di sale.

Prendete 1 cavolfiore e levate le foglie e il gambo; lavate in fretta il cavolfiore nell'acqua fredda.

A secondo della sua grandezza, prendete la pentola.

Metteteci il cavolfiore, 1/4 di tazza di latte ed 1 cucchiaino di sale.

Fate cuocere a fuoco medio fino alla formazione dello strato d'acqua e continuate ancora a fuoco lento per 20-30 minuti, finché il cavolfiore sia tenero.