

# CAVOLFIORE AL VELLUTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 4 patate,
- 50 g di burro,
- 1 tazza di brodo di carne,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale.

Lessare le patate, pelarle, passarle al passaverdura e metterle sul fuoco con metà burro, lavorandole con il mestolo e aggiungendo il brodo, in modo da ottenere una salsa sul tipo della besciamella.

Unire 1 cucchiata di prezzemolo tritato.

Far lessare il cavolfiore in acqua salata in ebollizione e ritirarlo piuttosto al dente.

Metterlo in 1 pirofila imburata e coprirlo con la salsa.

Aggiungere il resto del burro a fiocchetti, il parmigiano e far gratinare in forno.