

CAVOLFIORE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- burro,
- 1 bicchiere di panna da cucina liquida,
- 2 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato.

Togliete le foglie dal cavolfiore e il torsolo; lavatelo e mettetelo a lessare intero in acqua salata. Toglietelo dall'acqua scolandolo e sistematelo in una teglia imburrata; cospargete con il parmigiano e con la panna. Infornate per 30 minuti.