

CAVOLFIORE APPETITOSO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 2 acciughe,
- 100 g di olive nere,
- 50 g di formaggio pecorino,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite il cavolfiore dividetelo in cimette, lessatelo in acqua a bollore salata per circa dieci minuti.

Dissalate e diliscate le acciughe; snocciolate le olive e dividetele a metà.

Mettete 4 cucchiaini d'olio d'oliva in un tegame, unite le acciughe e fatele sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungete le cimette di cavolfiore e le olive.

Salate, pepate, cuocete a fuoco basso per una decina di minuti.

Spolverizzate col pecorino grattugiato, passate sul piatto da portata e servite subito.