

CAVOLFIORE IN SALSA D'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 3 uova,
- 50 g di burro,
- 1 spicchio e 1/2 di aglio,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e dividete a cimette il cavolfiore.

Lessatele per 20 minuti in abbondante acqua salata.

Scolatele piuttosto al dente e ricomponetele a forma di cavolfiore su un piatto da portata che terrete al caldo.

In un tegame soffriggete nel burro l'aglio tritato finemente.

Nel frattempo in una fondina sbattete le uova con un cucchiaio di farina, aggiungetene uno di aceto, salate e pepate.

Versate il composto nel tegamino del burro, mescolate e levate subito dal fuoco.

Continuate a mescolare fino a ottenere una crema omogenea.

Versatela a filo sul cavolfiore e servite caldo a tavola.