

GRATIN DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore piccolo,
- 3 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato,
- 50 cl di latte,
- 1 dado per brodo di pollo,
- 1/2 foglia di alloro,
- 75 g di burro,
- 25 g di farina,
- 3 uova,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- sale,
- pepe,
- 6 grani di pepe.

Fate bollire una grande pentola di acqua salata.

Dividete il cavolfiore in cimette, lavatele e fatele cuocere in acqua bollente.

Nel frattempo, fate fondere 40 g di burro in una casseruola.

Cospargete di farina, mescolate per un minuto, poi versatevi poco a poco il latte, mescolando sempre.

Portate a ebollizione, salate e pepate.

Aggiungete l'alloro, i grani di pepe, il dado sbriciolato, mescolate e fate sobbollire per dieci minuti.

Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Rompete le uova separando i tuorli dalle chiare.

Ungete una pirofila con 10 g di burro.

Sgocciolate le cimette.

Setacciate la salsa e aggiungete i tuorli.

Mescolate, assaggiate e salate se necessario.

Unite il succo di limone.

Montate a neve le chiare d'uovo e incorporatele alla salsa.

Versate metà di quest'ultima nella pirofila.

Coprite con le cimette di cavolfiore, poi con il resto della salsa.

Mescolate pangrattato e formaggio e cospargeteli sulla preparazione insieme al burro rimanente.

Infornate e lasciate cuocere per trenta minuti.

Servite subito.