

GRATIN DI CAVOLFIORI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 40 g di burro,
- 20 g di farina,
- 20 g di farina di ceci,
- 50 cl di latte,
- 1 presa di sale,
- prezzemolo.

Mondare il cavolfiore e dividerlo a cimette.

Lessarle in acqua salata per 5 minuti, scolarle.

Preparare una besciamella sciogliendo il burro in una casseruola, unendo le due farine, sempre mescolando, poi il latte e una presa di sale.

Levare dal fuoco e aggiungere il prezzemolo tritato, lavato e asciugato.

Mettere le cimette in una teglia imburrata, coprirle con la besciamella e passarle in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti.