
SFORMATO DI CAVOLFIORRE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore
- besciamella
- 1 uovo
- 100 g di prosciutto cotto
- formaggio grattugiato
- burro
- sale

Lessate il cavolfiore in acqua salata per circa venti minuti.

Sgocciolatelo, dividetelo a cimette e passate al frullatore.

Preparate la besciamella; quando è tiepida unite il tuorlo, il formaggio grattugiato, il prosciutto a striscioline e il passato di cavolfiore.

Imburrate uno stampo un po' alto da soufflè (perché il composto gonfia parecchio) e riempitelo con il composto.

Cuocete a bagnomaria, in forno o sulla fiamma, per 30-40 minuti circa.

Sformate e servite subito.