

# CAVOLFIORE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cavolfiore,
- 100 g di funghi secchi,
- 150 g di parmigiano,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 300 g di pomodori pelati,
- 40 g di burro,
- olio,
- sale.

Cuocete a vapore il cavolfiore e toglietelo dal fuoco ben al dente.

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida.

Preparate una salsina facendo rosolare i funghi in burro e olio e unendo i pomodori pelati.

Tagliate il cavolfiore a fettine, copritelo con metà prosciutto cotto, metà salsina e metà parmigiano.

Fate un altro strato di cavolfiore e proseguite come prima.

Infornate a 170°.