

CAVOLFIORE DORATO

Ingredienti per quattro persone:

- 1 cavolfiore di medie dimensioni,
- parmigiano reggiano o grana padano grattugiato,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- una manciata di prezzemolo tritato,
- 70 grammi di burro,
- sale,
- pepe.

Far sciogliere il burro molto dolcemente, stemperarvi quattro cucchiaini di formaggio grattugiato e il pangrattato.

Lavare il cavolfiore e ripartirlo in cimette.

Farlo bollire e disporlo in una pirofila, ricoprendolo con l'ingrediente precedentemente preparato.

Salare e spolverizzare con il prezzemolo tritato.

Far dorare in forno per un quarto d'ora circa.

Lasciar intiepidire e portare in tavola.