
CAVOLFIORI STUFATI CON FEGATINI E PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di cavolfiore,
- 2 fegatini di maiale,
- pecorino romano,
- aglio,
- vino,
- sale,
- alloro,
- finocchiella.

Preparare i fegatini di maiale, già nella rete, avvolgendoli con una foglia di alloro e un pizzico di finocchiella.

Lavare il cavolfiore e tagliarlo disponendolo in un tegame con un fondo di olio, di aglio e di vino.

Coprire e lasciare cuocere per circa 30 minuti finchè assumano il colore classico dello stufato.

Cuocere a parte i fegatelli sempre con olio e vino bianco.

Una volta cotti tagliarli a fettine sottili e disporli sopra i cavolfiore precedentemente adagiati su di un piatto da portata.

A questo punto completare il piatto coprendolo con riccioli di pecorino.