SFORMATO DI RISO E CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di riso,
- 1 cavolfiore medio,
- 3.5 bicchieri di besciamella,
- 1 cipolla tritata,
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato,
- 60 g di burro,
- pan pesto,
- sale,
- pepe.

Lessate il cavolfiore al dente.

Dividetelo in cimette.

Bollite il riso 10 minuti, scolatelo, fatelo insaporire in padella con cipolla e burro imbionditi.

In una pirofila imburata mettete il pan pesto, uno strato di cavolfiore, il riso, metà parmigiano e uno strato di besciamella.

Coprite di parmigiano, pan pesto e burro a fiocchetti.

Infornate 20' a 230°.