

## 387. SFORMATO DI CAVOLFIORE

Prendete una palla di cavolfiore e, ammesso che questa sia, per esempio, del peso di grammi 350 netta dal gambo e dalle foglie, adoperate per condimento le seguenti dosi all'incirca:

Latte, decilitri 3.

Uova, n. 3.

Burro, grammi 60.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Date mezza cottura nell'acqua alla palla del cavolfiore e dopo tagliatela a pezzetti. Poneteli a soffriggere, colla metà del detto burro, salandoli, e quando l'avranno tirato, finite di cuocerli con un poco del detto latte: poi potete lasciarli così o passarli dallo staccio. Colla rimanenza del burro e del latte e con una cucchiata di farina non colma fate una balsamella e aggiungetela al composto insieme colle uova, prima frullate, e col parmigiano. Cuocetelo in uno stampo liscio come lo sformato di fagiolini e servitelo caldo.

Questa quantità può bastare per sei persone.