

## CROSTONI DI CAVOLFIORE ALLA MANIERA UMBRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore
- olio d'oliva extra-vergine
- poco aceto di vino rosso
- sale
- pepe
- alcune fette di pane un po' rafferme abbrustolite

Lessare al dente il cavolfiore suddiviso in cimette in acqua salata.

Scolarlo e metterlo in una ciotola di coccio posta sopra una pentola d'acqua bollente; sminuzzarlo, poi condire con sale, pepe macinato al momento, poco aceto, olio e tenere in caldo.

Far abbrustolire i crostoni di pane e quando sono ancora molto caldi ricoprirli col cavolfiore e servire subito.