RIGATONI ALLA CREMA DI CAVOLO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo rigatoni,
- 35 g di burro,
- 2 cucchiai di farina,
- 35 cl di latte intero,
- 1 cavolfiore piccolo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mondate il cavolfiore e dividetelo a cimette; lessatelo in abbondante acqua salata, scolatelo e conservate l'acqua di cottura.
Preparate la besciamella: fate fondere il burro in un pentolino a fuoco molto dolce e quando questo è sciolto setacciatevi la farina facendo attenzione a non formare grumi.
Diluite con il latte precedentemente riscaldato e portate all'ebollizione.
Fate addensare la salsa, salatela, pepatela e aggiungete parecchia noce moscata.
Intanto frullate il cavolfiore lesso e, 5 minuti prima della fine cottura della besciamella, aggiungetelo alla salsa.
Assaggiate, regolate di sale.
Cuocete i rigatoni nell'acqua di cottura del cavolfiore, scolateli al dente e conditeli con la crema di cavolo.
Serviteli subito.
Non aggiungere formaggio.