CAVOLFIORE ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- prezzemolo,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- sale.

Mondare il cavolfiore, dividerlo a cimette e lavarlo accuratamente.
Farlo cuocere in acqua salata per 12 minuti.
Scolare le cimette e rovesciarle su un piatto da portata.
Mettere sul fuoco, in 1 padellino, il burro, 3 cucchiai di olio e i filetti d'acciuga.
Cuocere, mescolando, fino a quando il tutto si sarà ridotto in una salsa omogenea.
Aggiungere all'ultimo momento il prezzemolo tritato e versare la salsa sul cavolfiore, mescolando delicatamente.