

CAVOLFIORE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- burro,
- parmigiano grattugiato,
- sale.

Dividere in cimette il cavolfiore e cuocerlo per 15' in acqua bollente salata.
Farlo saltare con abbondante burro, cospargerlo quindi con il parmigiano e passarlo in forno caldo a 200°C per circa 15'.