

CAVOLFIORE AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg. circa,
- 70 g di burro,
- 1 bicchiere di latte,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mondare il cavolfiore, lavarlo, lessarlo per circa 10 minuti in acqua bollente salata, scolarlo, farlo intiepidire e dividerlo in cimette.

Far soffriggere il burro in un tegame, adagiarvi le cimette, salare, pepare, cospargere di noce moscata, bagnare con il latte, farlo assorbire, spolverizzare di parmigiano e servire.