CAVOLFIORE ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti:

- 2 cavolfiori di media grossezza,
- 80 g di parmigiano,
- olio,
- pangrattato,

Per la besciamella:

- 4 cucchiai d'olio,
- 2 cucchiai di farina,
- 1 rametto di timo,
- sale,
- 1,5 bicchieri di acqua di cottura dei cavolfiori.

Cuocere a vapore i cavolfiori, scolarli ancora al dente e disporli in una pirofila precedentemente unta d'olio e cosparsa di pangrattato.
Ricoprirli con la basciamella che avrete preparato scaldando l'olio, incorporandovi quindi la farina e aggiungendo poi, poco alla volta mescolando in modo da ottenere una crema omogenea, l'acqua di cottura dei cavolfiori calda, insaporita con un pizzico di sale e del timo.
Dopo aver coperto i cavolfiori con la salsa, spolverate di parmiggiano grattugiato e infornate per 20 minuti, a forno caldo, sino al formarsi di una crosticina.
Servire caldo.