CAVOLFIORE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cavolfiore,
- 1 spicchio d'aglio,
- 40 g di uva passa,
- 40 g di pinoli,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Scottare il cavolfiore in acqua bollente salata per 5', sgocciolarlo e tagliarlo a pezzi.
Imbiondire l'aglio nell'olio, unire il cavolfiore, mescolare, coprire e cuocere per 10'.
Quindi unire l'uva e i pinoli, pepare, unire un po' di prezzemolo tritato e aggiustare di sale.
Cuocere per altri 10' e servire.