

CAVOLFIORE GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 1 tazza di besciamella,
- 40 g di parmigiano grattugiato,
- sale.

Pulire il cavolfiore, lavarlo, lessarlo in acqua bollente salata, scolarlo e metterlo in una pirofila imburrata.
Versare la besciamella, mettere dei fiocchetti di burro, cospargere di parmigiano, far gratinare in forno e servire.