CAVOLO GRATINATO

Ingredienti per 6 persone:

- Un cavolo di kg. 1 circa,
- burro 20 g.,
- 600 g. di besciamella,
- parmigiano grattugiato.

Alla besciamella piuttosto liquida aggiungere il formaggio.
Lessare il cavolo, sminuzzarlo e metterlo in una pirofila imburrata poi coprirlo con la besciamella.
Passare al forno a 180° per circa 20 minuti.