SFORMATO DI RISO E CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di riso,
- 1 cavolfiore medio,
- 3.5 bicchieri di besciamella,
- 1 cipolla tritata,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 60 g di burro,
- pan pesto,
- sale,
- pepe.

Lessate il cavolfiore al dente.
Dividetelo in cimette.
Bollite il riso 10 minuti, scolatelo, fatelo insaporire in padella con cipolla e burro imbionditi.
In una pirofila imburrata mettete il pan pesto, uno strato di cavolfiore, il riso, metà parmigiano e uno strato di besciamella.
Coprite di parmigiano, pan pesto e burro a fiocchetti.
Infornate 20' a 230°.