CONCHIGLIE AL CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore piccolo,
- 300 g di pasta tipo conchiglie,
- sale,
- olio d'oliva,
- mollica di pane,
- pepe.

In abbondante acqua salata fate bollire il cavolfiore a pezzetti.
A metà cottura aggiungete la pasta.
Quando sarà cotta bene, al dente, scolate il tutto.
A parte fate scaldare l'olio e, quando sarà ben caldo, sbriciolatevi dentro la mollica di pane.
Quando sarà ben dorata versatela nella pasta e cavolfiore.
Aggiungete il pepe.
Lasciate riposare 2 minuti prima di servire.