ORECCHIETTE CON I CAVOLFIORI

Ingredienti per 3 persone:

- 300 g di cavolfiore bollito,
- formaggio pecorino,
- 1 spicchio di aglio,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- poco sale,
- 1 macinata di pepe,
- pasta tipo orecchiette.

Faccio imbiondire in pochissimo olio uno spicchio d'aglio spremuto ed un po' di peperoncino.
Aggiungo il cavolfiore e lo lascio cuocere fino a che perde tutta l'acqua ed assume l'aspetto di una deliziosa poltiglia marroncina.
Lascio raffreddare, dopodiché aggiungo pecorino grattugiato in abbondanza, poco sale, una macinata di pepe ed un altro cucchiaio d'olio.
Durante la cottura aggiungerò poi due-tre mestoli di acqua di cottura per far riprendere corpo alla poltiglia che diventa così una crema da leccarsi i baffi.