

PASTA COL CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo fusilli,
- cavolfiore,
- cipolla,
- panna,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate soffriggere la cipolla in un po' d'olio e nel frattempo tritate il cavolo a pezzettini molto piccoli.

Quando la cipolla è pronta aggiungete il cavolo tritato, un po' d'acqua e fatelo passare coperto a fuoco basso per 15 minuti, aggiungendo acqua di tanto in tanto e badando che non si asciughi.

Alla fine aggiungete sale, pepe, e un po' di panna da cucina.

Quando la pasta è cotta ripassatela un attimo insieme al cavolfiore e servite.