

CAVOLFIORE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di circa 1 kg,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di curry,
- alcuni cucchiai di brodo,
- 1/2 cipolla,
- 2 cucchiai di panna,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano,
- sale.

Dividere il cavolfiore in cimette e lessarle al dente in acqua salata.

Imbiondire la cipolla tritata nel burro e olio, unire il cavolfiore, mescolare, condire con il curry e, dopo qualche attimo, bagnare con il brodo.

Cuocere coperto e a fuoco dolce per 20 minuti circa.

Salare, unire la panna e mescolare.

Servire con suo sugo e con il parmigiano.