

CAVOLFIORE IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di 1 kg,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 4 cucchiaini di pangrattato.

Pulite il cavolfiore, scegliete le cimette con poco gambo, lavatele e cuocetele in acqua bollente salata per 5/6 minuti. Scolatele e spruzzatele col succo di limone. In un tegamino fate fondere il burro, aggiungete il pangrattato e le cimette di cavolo. Amalgamate con cura e servite.