

FLAN DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di cavolfiore,
- 30 g di burro e farina,
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 bicchiere di latte,
- 2 uova,
- sale,
- noce moscata,
- pangrattato.

Lessare il cavolfiore in acqua salata, scolarlo e schiacciarlo con la forchetta.

Insaporirlo nel burro e unire la farina e il latte poco alla volta; cuocere per 15 minuti a fuoco basso, sempre mescolando.

Quando il composto è quasi freddo aggiungere, sale, noce moscata e le uova, sbattendo per 5 minuti.

Versarlo in 1 stampo unto e cosperso di pangrattato e cuocere a bagnomaria per 1 ora abbondante.