

BUDINO DI CAVOLFIORE

Ingredienti:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- noce moscata,
- 1-2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- besciamella,
- sale.

Lessare il cavolfiore, scolarlo, tritarlo, mescolarlo con besciamella, noce moscata, sale, parmigiano e uova sbattute. Imburrare e infarinare uno stampo, versarvi il composto, cuocerlo a bagnomaria per un'ora circa finchè sarà ben rassodato e servire.