

CAVOLFIORE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 4 patate,
- burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- sale.

Mondare il cavolfiore, lessarlo intero per 20' e scolarlo bene.

Tagliarlo a metà e sistemarlo in una pirofila.

Lessare le patate, passarle e mescolarvi burro e tuorlo.

Coprire il cavolfiore con il purè di patate, livellarlo bene, spennellare di burro fuso e cuocere in forno caldo a 200° C per 20'.