CROSTATATA DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta frolla salata
- 1 cavolfiore di 1000 g
- 150 g di besciamella vegetale
- 100 g di formaggio parmigiano
- noce moscata
- olio d'oliva
- sale
- burro

Cuocere il cavolfiore in poca acqua leggermente salata e preparare una besciamella vegetale con l'acqua di cottura.

Tirare la pasta frolla e foderarne una teglia da forno leggermente oliata.

Mettere in forno a calore medio per 15 minuti.

Dividere le cimette del cavolfiore e distribuirle sulla crostata.

Unire alcuni fiocchi di burro, parmigiano grattugiato e noce moscata, quindi ricoprire con la besciamella.

Rimettere la teglia in forno a calore moderato (150-180 gradi) per circa 30 minuti.