

Cavolfiore gratinato

Il cavolfiore gratinato è un delizioso contorno vegetariano, nutriente e goloso, da realizzare in poco tempo.

Ingredienti

- 1 kg di cavolfiore
- 500 gr di besciamella
- abbondante parmigiano

Pulite il cavolfiore, ricavatene delle cimette e fatele sbollentare per una decina di minuti in acqua bollente e salata. Preparate nel frattempo 500 gr di besciamella e grattugiate abbondante parmigiano. Asciugate il cavolfiore, ponendolo delicatamente con un canovaccio pulito. Successivamente adagiatelo in una pirofila. Versateci sopra la besciamella e spolverate con il parmigiano. Cuocete in forno già caldo a 180° per 10 minuti e utilizzate poi il grill solo per 5 minuti, così che si formi la crosticina croccante.