



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cavolfiore in besciamella



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **vaporiera, tegamino, pirofila, forno**

Ingredienti

- 1 cavolfiore
- 60 g di burro
- un pizzico di noce moscata
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 350 ml di latte
- 35 g di farina 00
- sale

Preparazione Cavolfiore in besciamella

Passo 1.

Pulite il cavolfiore e dividetelo in cimette.

Passo 2.

Cuocetelo al vapore lasciandolo al dente.

Passo 3.

Fate sciogliere nel latte la farina, ponete sul fuoco e mescolate fino a che la besciamella non comincerà ad addensarsi, aggiungete 20 g di burro, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata e 40 g di parmigiano grattugiato.

Passo 4.

Disponete le cimette di cavolfiore su una pirofila e versatevi sopra la besciamella, cospargete col restante parmigiano e burro e ponete in forno caldo a 180°C per 15 minuti.

Passo 5.

Fate intiepidire e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)