

[RЯ]

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

Cavolfiore romagnolo



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 cavolfiore
- aglio
- prezzemolo
- 2 cucchiari di salsa di pomodoro
- parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione Cavolfiore romagnolo

Passo 1.

Dopo aver lavato e tagliato a pezzetti il cavolfiore, versatelo nella padella dove precedentemente avrete fatto soffriggere l'aglio e il prezzemolo.

Passo 2.

Aggiungete anche un pizzico di sale, pepe, un po' di acqua ed il pomodoro.

Passo 3.

Una volta cotto, servitelo con una spruzzata di parmigiano.

Note

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