

Cavolfiore gratinato



Autore: Marisa

Categoria: Contorni

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 15min

Tempo di cottura: 26min

Stagione: Autunno



Ingredienti

- 1 cavolfiore abbastanza grosso
- 50g. di formaggio grana grattugiato
- 200g. di besciamella([...vedi ricetta](#))
- 10g. di burro
- sale q.b.

Preparazione

Lessare il cavolfiore in una pentola a pressione con acqua salata per circa 6 minuti. Scolare e dividere le cimette. Ungere con il burro una pirofila e disporvi le cimette del cavolfiore. Coprire con la besciamella, spolverare la superficie con il formaggio e qualche noce di burro. Infornare a 180°C per 20 minuti circa, finchè la superficie non risulterà dorata.