

Cavolfiore pasticcato

INGREDIENTI:

1 cavolfiore,
150 gr di prosciutto cotto a dadini,
100 gr di formaggio grattugiato,
4 cucchiaini pangrattato,
400 ml di besciamella (in questa ricetta la faccio sostituendo il burro con olio evo),
noce moscata qb,
sale qb,
olio evo.

Pulire il cavolfiore, staccare le cimette e lessarlo in acqua salata per 10', scolarlo e lasciarlo intiepidire. Insaporire la besciamella con la noce moscata, il formaggio e il prosciutto cotto e versarne un po' sul fondo di una teglia adagiarsi sopra il cavolfiore ben distribuito e coprire bene con la besciamella, cospargere con il pangrattato e un filo d'olio e mettere in forno già caldo per 15' a 200° gli ultimi minuti con la funzione grill.