

Gratin di cavolfiore

Ingredienti

Per 3 o 4 persone:
300 g di cimette di cavolfiore surgelate.
2 o 3 patate.
1/2 L di besciamella.
Gruviera per gratinare.

Preparazione

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti.
Cuocere a vapore le patate e il cavolfiore: circa 25 minuti a vapore normale, 9 minuti in pentola a pressione. Bisogna salare l'acqua di cottura con 1 cucchiaino di sale.
Preriscaldare il forno a 180°C.
In una pirofila disporre il cavolfiore e le patate, schiacciarle grossolanamente con uno schiacciapatate.
Versarvi sopra la besciamella, schiacciarla un po' per farla penetrare.
Cospargere con groviera grattugiata.
Cuocere per circa 20 minuti.

Carne

Può essere servito in accompagnamento a tutte le carni: bistecca macinata, manzo alla griglia, arrosti, ecc.