

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.