

Cavolfiore gratin

Ingredienti

Per 3 o 4 persone:

300 g di cavolfiore in fiori congelati.

2 o 3 patate.

1/2 L di salsa béchamel.

Gruyère a gratin.

Preparazione

Sbucciare le patate e tagliarle.

Cuocere a vapore le patate e il cavolfiore: circa 25 minuti di vapore normale, 9 minuti in un piatto di casseruola a pressione. È necessario sale l'acqua di cottura con 1 cucchiaino di sale.

Preriscalda il forno a 180 ° C.

In una teglia, metti il cavolfiore e le patate, schiacciando approssimativamente con un pettegolesso.

Versare il béchamel su di esso, schiacciati un po' per farlo penetrare.

Cospargere con Gruyère grattugiato.

Cuocere per circa 20 minuti.

Carne

Può essere servito come accompagnamento a tutte le carni: bistecca tritata, brindisi, arrosto ...