

Cavolfiore al Gratin



Le verdure invernali sono un po' noiose e sempre le stesse. I cavolfiori gratinati con besciamella però sono molto gustosi e belli da presentare in cocotte o tazze monoporzioni. Se vuoi prepararla da sola, ecco la ricetta della [besciamella](#).

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Accendi il forno a 180° C. Lava il cavolfiore, elimina le foglie esterne, riducilo in cimette.

Porta a ebollizione l'acqua salata con un cucchiaio di aceto bianco, mettilo a cuocere per 4-5. Fai scolare le cimette e lasciale da parte. In una pirofila o in cocotte monoporzionamento distribuisce un velo di besciamella, quindi disponi il cavolfiore, spolvera con il parmigiano, versa la salsa restante, termina con una spolverata di pangrattato. Inforna per 10 min al grill e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 550 g di besciamella
- 1,5 kg di cavolfiore
- pangrattato
- parmigiano
- 1 cucchiaio di aceto bianco
- sale