

## Cavolfiori gratinati

Categoria: Verdure e leguminose come contorno  
Data: 22.01.2013

---

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1 kg	Cavolfiori
1 x	Condire (sale, pepe)
8 dl	<i>Salsa besciamella '(ric.no. 3.2-02)'</i>
100 g	Sbrinz grattugiato
40 g	Burro

#### Mise en place

- Parare, lavare e dividere i cavolfiori in rosette di grandezza uguale e ev. sbianchire
- Cuocerle in acqua salata o al vapore al dente
- Scolarli bene e raffreddarli leggermente sotto acqua fredda corrente
- Imburrare una placca da forno e dressare i cavolfiori

#### Preparazione

- Portare la salsa besciamella ad ebollizione e togliere dal fuoco
- Aggiungere la metà del formaggio
- Aggiustare di gusto
- Coprire i cavolfiori con la salsa
- Spolverare con il resto del formaggio
- Far gocciolare sopra il burro fuso
- Gratinare al forno con calore superiore