

Cavolfiori alla crema

Categoria: Verdure e leguminose come contorno

Data: 22.12.2014



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.4 kg Cavolfiori
1 x Condire (sale, pepe)
3 dl Salsa crema '(ric.n. 3.2-14)'

Mise en place

- Parare, lavare e dividere i cavolfiori in rosette di grandezza uguale
- Cuocere in acqua salata o al vapore
- Scolarli bene e disporli in una pirofila

Preparazione

- Portare la salsa crema ad ebollizione e togliere dal fuoco
- Versare la salsa sulle rosette di cavolfiore
- Passarli qualche minuto in forno a 180 C°