

Cavolfiore alla Cavour

scritto da Mirko Achermann | 8 Luglio 2022

Per 4 persone

Ingredienti:

1 cavolfiore:

- 1 Cavolfiore
- 50 gr di burro
- 1 bicchiere di latte
- 2 foglie di alloro
- Parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe

Condimento:

- 2 uova sode
- 2-3 acciughe
- 1 mazzetto di Prezzemolo tritato
- 50 gr Burro
- Succo di 1/2 limone

Preparazione:

Togliere le cime del cavolfiore e sbollentarle in acqua bollente salata con 1 bicchiere di latte e 2 foglie di alloro.

Le cime devono rimanere ben sode (al dente)

Una volta sbollentati, passarli in una padella con il burro, salateli, pepateli e arrostiteli per qualche minuto in modo che si insaporiscano con il burro.

Passarli in una teglia da forno e cospargeteli di abbondante Parmigiano grattugiato.

Informateli a 190 °C (forno pre-riscaldato) per 10 -15 minuti. (Fino a che sono dorati)

Preparazione del condimento:

Rompere le uova sode con una forchetta e amalgamarle con le acciughe e il prezzemolo tritato.

Mettete 50 gr di burro in un padellino e fatelo sciogliere aggiungendo il succo di ca 1/2 limone.

Una volta sciolto il burro unite in composto con le uova, acciughe e prezzemolo e fatelo soffriggere per un paio di minuti. Aggiungete il composto sopra al cavolfiore appena sfornato e servite.