



CUCINA CON NOI!

# Gratin di cavolfiore al curry

## INGREDIENTI

400 g di Cavolfiore Rosette Orogel

---

2 cucchiaini di curry

---

sale e pepe q.b.

---

1/2 litro di besciamella

---

formaggio a fette

---



45



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Versare in una padella antiaderente i cavolfiori con due bicchieri d'acqua, cuocere per sei minuti dal bollore e aggiungere due cucchiaini di curry e un pizzico di sale.
- 2** Disporre i cavolfiori in una pirofila leggermente imburata, coprire con la besciamella e spolverare con un po' di curry.
- 3** Infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti, aggiungere il pepe, qualche fetta di formaggio e gratinare in forno fino a leggera doratura.

