



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 Rano]na ej qj] l]`ahh]]pe]`anajpa e]rkh'Ωkne kj`qa^e__deane d'acqua, cuocere per sei minuti dal bollore e aggiungere due cucchiaini di curry e un pizzico di sale.
- 2 @eolkna e]rkh'Ωkne ej qj] lenk'Ωh] haccaniajpa ei^qnn]p](_klena con la besciamella e spolverare con un po' di curry.
- 3 Infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti, aggiungere il lala(mq]h_da bapp] `e bkni]ccek a cn]pe]na ej bknjk'Ωjk] haccan] doratura.

