

CAVOLFIORI ALLA POMPADOUR DI GIANLUCA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- burro (60gr)
- maggiorana
- 4 tuorli d'uovo
- timo
- cavolfiore (250gr)
- grana grattugiato (30gr)
- pepe
- cerfoglio

Come si prepara

Far scottare per qualche minuto le cimette di cavolfiore in abbondante acqua salata in ebollizione; scolarle, asciugarle con un canovaccio e disporle in una pirofila da forno.

Far fondere il burro e sbatterlo con una forchetta insieme con i tuorli d'uovo.

Versare il composto sulle cimette, quindi spolverizzarle con il formaggio grana grattugiato e con le erbe aromatiche tritate, salare e pepare.

Mettere la pirofila in forno, preriscaldato a 180 gradi C, e far cuocere per 7 minuti, finché la superficie del cavolfiore assumerà un bel colore dorato.

Servire subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

verdure, ricetta utente, ricette utenti, cavolfiori alla pompadour, cavolfiori

