



RICETTA: CAVOLFIORI GRATINATI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Robusto
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 15 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore medio
- 12 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 5 cucchiaini di ricotta salata
- 10 cucchiaini di pan grattato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione:



Pulisci il cavolfiore e dividilo in ciuffetti (1). Cuocilo al vapore per circa 15 minuti (2) e lascialo raffreddare. Nel frattempo prepara un mix di ricotta salata, pan grattato, prezzemolo e 5 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (3), sala e pepa.



Ungi una pirofila con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (4). Taglia il cavolfiore a fette sottili (5), disponine uno strato nella pirofila e cospargi con il pangrattato (6).



Sovrapponi un altro strato di cavolfiori (7) e uno di mix di pan grattato (8). Irrora con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (9) e fai gratinare in forno per 20 minuti a 200° C.

Olio consigliato:



Robusto

