



TORTINO DI CAVOLFIORE GRATINATO

www.dolciarmonie.iframe.it



Ingredienti per quattro persone:

un cavolfiore bianco
100 g di salsiccia secca
un cucchiaio di uvetta passa
mezzo cucchiaino di semi di papavero
mezzo cucchiaino di cumino
mezzo cucchiaino di semi di finocchio
100 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di Olio Extravergine d'Oliva Terre Antiche Dante
sale
pepe bianco
Per la besciamella:
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio d'Olio Extravergine d'Oliva Dante
300 ml di latte
50 g di parmigiano grattugiato
sale

Preparazione:

Pulite il cavolfiore, tagliando la parte del gambo più dura e le foglie, tagliate quindi i vari ciuffetti e metteteli a lessare per circa 10 minuti in acqua salata. Scolate il cavolfiore e fatelo raffreddare, nel frattempo mettete in ammollo l'uva passa e preparate la besciamella. Ponete in un pentolino l'olio evo, aggiungete il cucchiaio di farina e mescolate di continuo per un minuto facendo cuocere il tutto a fiamma dolce (si dovranno creare dei pezzettini di farina). A questo punto levate la pentola dal fuoco, aggiungete il latte a filo e mescolate velocemente con un frustino evitando che si formino grumi. Rimettete il pentolino sul fuoco aggiungete un pizzico di sale e fate bollire la salsa



per circa 3 minuti mescolando sempre fino a quando si formerà una crema morbida e non troppo densa, per finire unite alla crema il parmigiano grattugiato e mescolate per farlo amalgamare alla salsa. Ponete in una pirofila o in monoporzioni di ceramica da forno il cavolfiore facendo attenzione a non lasciare spazi vuoti nella pirofila, distribuitevi sopra la salsiccia a pezzetti, l'uvetta strizzata, i semi di finocchio, quelli di cumino, irrorate il tutto con l'olio evo e distribuite in modo uniforme la besciamella. Per ultimo spolverizzate il tortino con parmigiano grattugiato e semi di papavero. Infornate a 200° in modalità grill per 10 minuti. Sfornate e servite il tortino caldo.