

Sformato di cavolfiore

Conquisterà di sicuro anche chi il cavolfiore non lo mangia mai!

Ingredienti per 4 persone

- 600 g** di cavolfiore pulito e diviso in cimette; eventualmente pelare il torsolo e tagliarlo a fettine sottili,
- lessare in acqua salata finché è ben tenero, scolare e lasciar sgocciolare bene.
- Nel frattempo mescolare in una ciotola:**
- 400 g** di ricotta
- 2** uova
- 100 g** di parmigiano grattugiato, oppure parmigiano e pecorino misti
- 1 cucchiaino** di scorza di limone grattugiata
- noce moscata grattugiata al momento, sale, pepe, un pizzico di cumino e un pizzico di peperoncino.

In una ciotola capiente schiacciare il cavolfiore con le mani (se preferite, potete anche frullarlo), poi incorporare il composto di formaggio e uova e aggiustare di sapore.

Ungere bene una pirofila e «rivestirla» di pangrattato fresco, versarvi il composto e coprirlo bene con pangrattato e parmigiano. Distribuire sopra abbondanti fiocchetti di burro.

Gratinare in forno per circa 30 minuti a 180 gradi.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

La scorza di limone grattugiata non è un ingrediente classico, ma rende il piatto più «fresco». Lo stesso vale per il cumino e il pizzico di peperoncino.

In Maremma lo si servirebbe come contorno alla carne, ma per noi è un delizioso piatto unico. Accompagnatelo con un bel pezzo di pane croccante... e prima un'insalata!