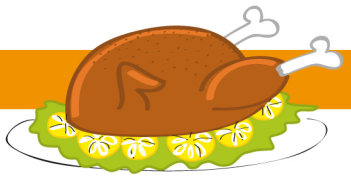

Teglia di cimette di cavolfiore alla crema di gorgonzola - Visualizza sul sito
di Sconosciuto

di Marla

secondo piatto - torta salata - noci - prosciutto cotto

2 piccoli cavolfiori
2 cucchiai di aceto bianco (facoltativo)
12 gherigli di noce tritati
1/2 lt. di latte
200 gr di gorgonzola
120gr di prosciutto
100gr di burro
50 gr. di farina
1 spicchio d'aglio
sale

Mondate i cavolfiori, lavateli e sbollentateli 10 minuti in acqua leggermente salata e acidulata con l'aceto. Scolateli, lasciateli intiepidire e quindi suddivideteli in cimette che farete insaporire in una casseruola con 50 gr. di burro e l'aglio.
Con il rimanente burro preparate la besciamella unendo alla fine il gorgonzola a dadini. Sbattete bene il composto con una frusta in modo da renderlo omogeneo.
Imburrate una teglia e formate 1 strato con cimette di cavolfiore, crema al gorgonzola, noci tritate e prosciutto, fate un secondo strato di cimette, cospargete con la crema al gorgonzola e infornate per 20 minuti a 180Â° circa.

eCucinando.it