



Sformatino di cavolfiore - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Cristina

torta salata - ortaggi - prosciutto - provola - broccolo siciliano

Sbollentare a pentola scoperta il cavolfiore di dimensioni medio-piccole, al dente; scolare e condire con 2 uova, pinoli, 4 fette di prosciutto tagliato a striscioline, cubetti di provola dolce, pangrattato condito con prezzemolo e caciocavallo e parmigiano grattugiati. Preparare una besciamella light con solo farina e latte e amalgamarne metà a tutto il composto. Con la rimanente coprire la superficie dopo aver sistemato il tutto in una teglia. Infornare a media temperatura per mezz'ora.

eCucinando.it