



Cavolfiore affogato ai formaggi - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Contorni caldi - pancetta affumicata - panna da cucina

sbollentare il cavolfiore bianco e dividerlo in cimette

adagiare in una pirofila unta di olio evo e aggiungere cubetti piccoli di formaggio tipo scamorza affumicata, mozzarella, Asiago, caciotta, caciocavallo, emmenthal, insomma formaggi sodi ma "filanti"  
aggiungere cubetti di pancetta affumicata o anche salsiccia secca tipo Napoli, mescolare bene il tutto e coprire di fiocchetti di burro, un filo di olio evo, una bella spolverata di grana grattugiato e un pizzico di pepe.

se piace, aggiungere anche un goccio di panna da cucina per rendere il piatto più delicato, oppure (io lo faccio a volte) un pò di gorgonzola se vi piace il sapore deciso e.... profumato!!

cuocere nel forno a 200° per un ventina di minuti e finchè il cavolfiore non diventa bello tenero e i formaggi sono fusi quindi spolverizzare di pangrattato e rimettere nel forno sotto il grill 5 minuti per formare una crosticina croccante.

eCucinando.it