

CAVOLFIORI GRATINATI ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI

1. CAVOLFIORI LESSATI (IN ACQUA SALATA)
2. PARMIGIANO (GRATTUGIATO)
3. BURRO (FUSO)
4. NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

Imburrare una pirofila e disporre i cavolfiori scolati cospargere con il parmigiano e unire la noce moscata e far colare alcune goccioline di burro fuso gratinare in forno per 20 minuti circa

CAVOLFIORI MORNAY

INGREDIENTI

1. 1 LITRO DI LATTE
2. 60gm DI FARINA
3. 60gm DI BURRO
4. SALE
5. NOCE MOSCATA
6. CAVOLFIORI
7. 4 TUORLI D'UOVO
8. 100 gm PARMIGIANO REGGIANO

* PRECEDENTEMENTE SBOLLENTATI
PER 6/8 MINUTI IN ACQUA
ACIDULATA E SALATA.

PREPARAZIONE

Preparare una besciamella dura con un litro di latte 60gm di farina e 60gm di burro sale e noce moscata disporre i cavolfiori* in una pirofila imburrata, preparare un roux con burro fuso e farina mescolando senza formare grumi.

A parte far bollire il latte con sale e noce moscata.

Togliere dal fuoco unire un mestolo di latte al roux. Stemperare prima e unire in seguito. Rimettere sul fuoco e far bollire per circa 20 minuti continuando a girare, lasciare intiepidire e aggiungere i tuorli d' uovo e 100 gm di parmigiano reggiano e gratinare in forno per 20 o 30 minuti circa.

PREPARAZIONE ZUCCHINE AL VENTAGLIO

INGREDIENTI

1. ZUCCHINE
2. PARMIGIANO (GRATTUGGIATO)
3. NOCE MOSCATA (Q.B)
4. 50gm DI BURRO
5. SALE (Q.B)

PREPARAZIONE


Mondare le zucchine, tagliarle a forma cilindrica di circa 8cm cuocerle in acqua bollente, ^{SALATA,} per una decina di minuti e scolare con la schiumarola, farle raffreddare e tagliarle con lo speluchino a ventaglio e disporre in una pirofila imburrata con burro fuso e gratinare in forno per 5 minuti circa

ZUCCHINE TRIFOLATE

INGREDIENTI

1. ZUCCHINE
2. SALE
3. PREZZEMOLO (TRITATO)
4. 1 SPICCHIO D' AGLIO
5. OLIO

PREPARAZIONE

Mondare le zucchine tagliarle a dadini e cuocerle lentamente in una pentola nella quale avremo fatto soffriggere uno spicchio d' aglio bagnare con  acqua o brodo salare e servire con prezzemolo tritato .