



Gratinado de Pasta y Coliflor

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 40 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 320 g de pasta variada
- 1 coliflor pequeña (unos 400 g)
- 80 g de parmesano rallado
- 60 g de pecorino romano rallado
- 70 g de scamorza (queso ahumado)
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 40 g de pan rallado
- Polvo de cavolo nero (kale toscano)
- Hojas de ensalada para decorar (opcional)
- Sal al gusto

Chef: Viviana Marrocoli

Este gratinado de pasta y coliflor es absolutamente delicioso. Cremoso, con queso y perfecto para cuando quieres comida reconfortante, mientras que el polvo de cavolo nero y el crujiente de queso lo elevan para una cena con amigos.

Para 4 personas

Tiempo: 40 minutos

Método

Blanquea unas hojas de cavolo nero en agua hirviendo durante unos segundos y sumérgelas inmediatamente en agua con hielo para mantener el color. Una vez frías, sécalas bien y deshidrátalas en el horno a 67°C durante unos 45 minutos, o utiliza el microondas. Una vez secas, tritúralas hasta obtener un polvo fino.

Mezcla 30 g de parmesano y 30 g de pecorino, extiéndelos en una capa fina sobre papel de horno y deshidrátalos en el microondas hasta que se vuelvan crujientes.

En una sartén grande, sofríe un diente de ajo entero en el aceite de oliva hasta que esté dorado, luego retíralo. Añade la coliflor finamente picada, sazona con sal y añade un poco de agua. Cocina hasta que esté tierna y luego tritúrala hasta obtener una crema suave.

Cuece la pasta en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Escúrrela y mézclala con la crema de coliflor y los quesos rallados restantes.

Sirve en platos individuales, espolvorea con tiras de scamorza, el polvo de cavolo nero y los crujientes de queso. Decora con hojas de ensalada si lo deseas.

