



Gratin de pâtes et chou-fleur

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 40 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 personnes

- 320 g de pâtes mélangées
- 1 petit chou-fleur (environ 400 g)
- 80 g de parmesan râpé
- 60 g de fromage pecorino romano, râpé
- 70 g de scamorza (fromage fumé)
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 40 g de chapelure
- chou noir en poudre (chou frisé toscan), pour garnir
- quelques jeunes feuilles de salade, pour garnir (facultatif)
- sel, au goût

Chef : Viviana Marrocoli

Ce gratin de pâtes et de chou-fleur est absolument délicieux. Crémeux, au fromage et parfait pour les plats réconfortants, tandis que la poudre de cavolo nero et le croustillant au fromage le rehaussent pour un dîner entre amis.

Préparation

Blanchissez quelques feuilles de cavolo nero dans l'eau bouillante pendant quelques secondes puis plongez-les dans l'eau glacée pour préserver leur couleur.

Une fois refroidis, séchez-les bien puis faites-les sécher au four à 67 °C pendant environ 45 minutes ou utilisez un micro-ondes.

Une fois séchées, hachez jusqu'à obtenir une poudre fine.

Prenez 30 g de parmesan râpé et 30 g de pecorino romano râpé, mélangez et étalez en fines couches sur du papier sulfurisé, séchez au micro-ondes pour former des chips.

Faites revenir la gousse d'ail dans l'huile d'olive extra vierge dans une grande casserole puis retirez-la.

Ajoutez le chou-fleur finement haché, assaisonnez avec un peu de sel et ajoutez un peu d'eau, faites cuire puis mixez pour obtenir une crème épaisse et blanche.

Portez beaucoup d'eau à ébullition dans une grande casserole et faites cuire les pâtes al dente.

Mélangez ensuite les pâtes dans la crème de chou-fleur et incorporez le reste du fromage râpé.

Servir dans des bols individuels, saupoudrer le dessus de scamorza fumé coupé en lanières, de poudre de cavolo nero et de chips de fromage émietté pour rendre le plat croustillant et garnir de quelques jeunes feuilles de salade, si vous le souhaitez.

*Le **chef Viviana Marrocoli** vous dit bon appétit !*



