



PASTA GRATINATA CON CAVOLFIORE

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 40 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pasta mista
- 1 cavolfiore piccolo (circa 400 g)
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 60 g di pecorino romano grattugiato
- 70 g di scamorza (formaggio affumicato)
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 40 g di pangrattato
- polvere di cavolo nero (cavolo toscano), per guarnire
- qualche foglia di insalata giovane, per guarnire (facoltativo)
- sale fino a piacere

Chef: Viviana Marrocoli

Questo gratin di pasta e cavolfiore è assolutamente delizioso. Cremoso e saporito, è perfetto come comfort food, mentre la polvere di cavolo nero e il formaggio croccante lo esaltano per una cena tra amici.

Preparazione

Sbollentare alcune foglie di cavolo nero in acqua bollente per qualche secondo, quindi tuffarle in acqua ghiacciata per conservarne il colore.

Una volta raffreddate, asciugarle bene e metterle in forno a 67°C per circa 45 minuti o utilizzare il microonde.

Una volta essiccati, tritarli fino a ridurli in polvere.

Prendere 30 g di parmigiano grattugiato e 30 g di pecorino romano grattugiato, mescolare e stendere in strati sottili su carta da forno, asciugare nel microonde per formare delle patatine.

Soffriggere lo spicchio d'aglio nell'olio extravergine d'oliva in una casseruola capiente, quindi toglierlo.

Aggiungere il cavolfiore tagliato finemente, salare leggermente e aggiungere un po' d'acqua, cuocere e frullare per ottenere una crema bianca e densa.

Portare a ebollizione una grande pentola d'acqua e cuocere la pasta al dente.

Unire quindi la pasta alla crema di cavolfiore e mescolare con il restante formaggio grattugiato.

Servire in ciotole individuali, cospargere la superficie con scamorza affumicata tagliata a strisce, polvere di cavolo nero e patatine sbriciolate per rendere il piatto croccante e guarnire con qualche foglia di insalata giovane, se si desidera.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***



