

MINISTRA DI CAVOLFIORE

(tempo massimo occorrente **40 minuti**)

Ingredienti per quattro persone:

un cavolfiore molto piccolo (circa 500 g.),
un litro e un quarto di brodo,
200g di riso,
50g di burro,
100g. di formaggio grana grattugiato,
un cucchiaio di trito aromatico (prezzemolo basilico),
sale e pepe.

Procedimento:

mondare il cavolfiore e dividerlo a piccole cimette che laverete sotto l'acqua corrente. Portate ad ebollizione il brodo in una casseruola, buttatevi le cimette per 5 minuti. Quindi unite il riso e fate cuocere ancora per 15 minuti. Spegnete il fuoco e incorporate alla minestra il trito aromatico, metà del grana ed il burro. Regolate di sale, pepate, mescolate, coprite e lasciate riposare per 4 o 5 minuti, Poi servite con il restante formaggio.

Buon appetito !!