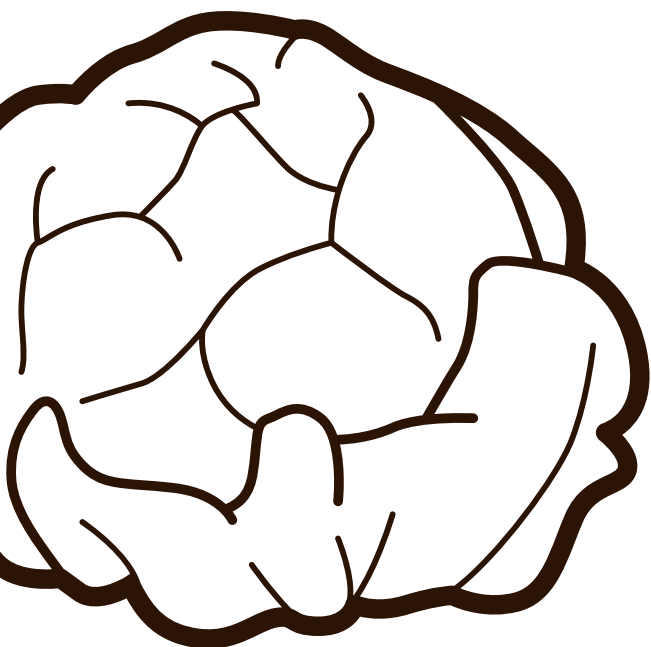




Ingredienti per 6 persone

1 kg di cavolfiore, pulito e tagliato a pezzetti
0,5 dl di olio di oliva
30 g di formaggio grattugiato
(pecorino dolce o parmigiano reggiano)
25 g di pangrattato
2 cucchiaini di prezzemolo
1 spicchio di aglio tritato

Cavolo *bianco* *al forno*

Dopo aver disposto i pezzi di cavolfiore dentro la teglia, distribuite il trito di aglio e prezzemolo, poi il pangrattato ed infine il formaggio; aggiungete l'olio, quindi passate in forno (caldo a 180°), lasciandolo cuocere e gratinare.

Posta una foto del tuo piatto usando
l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci.
Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.