Inizio modulo

Fine modulo

**Cavolfiore gratinato al prosciutto**

**Ingredienti**

[**pepe**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/erbe-aromi-spezie/pepe/)

q.b.

[**cavolfiore**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/ortaggi-verdure/cavolfiore/)

1 chilogrammo

[**burro**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/tipi-di-formaggio/burro/)

20 grammi

[**grana**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/tipi-di-formaggio/grana/)

30 grammi

[**noce moscata**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/tipi-di-frutta/noce/)

q.b.

**prosciutto cotto**

100 grammi

[**besciamella**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/salse/besciamella/)

200 grammi

[**cipolla**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/ingredienti/ortaggi-verdure/cipolla/)

**Preparazione**

Cuoci il cavolfiore Rosola 1/2 cipolla in una padella con 20 g di burro e 100 g di prosciutto cotto a dadini. Unisci il cavolfiore, fai insaporire per 1-2 minuti e regola di sale e pepe.   
Insaporisci 200 g di besciamella pronta con 30 g di grana padano grattugiato, noce moscata e pepe. Trasferisci il cavolfiore in una  
teglia, copri con la besciamella, spolverizza con altro grana padano grattugiato e cuoci in forno a 18) O°C per 20 minuti.

Inizio modulo

Fine modulo

Inizio modulo

Fine modulo