

Sformato di cavolfiore

INTRO



I cavolfiori sono un ingrediente versatile, un alimento che in cucina dà vita a molte ricette appetitose: si va dai primi piatti ai secondi piatti, dai contorni ai piatti unici. Quest'ortaggio della famiglia delle Brassicaceae non è mai secondo a nessuno. Tra i primi troviamo, infatti, un delizioso piatto tipico della tradizione culinaria napoletana: la pasta e cavolfiore alla napoletana. Lo sformato di cavolfiore che oggi proporrete ai vostri clienti è invece un piatto unico molto saporito e di facile realizzazione. Cavolfiore e besciamella saranno arricchiti dalle uova e insaporiti dal parmigiano e dal Pecorino Cademartori. Nel loro insieme questi prodotti creeranno una pietanza dal profumo e dal gusto inconfondibili.

PREPARAZIONE



1.
Per preparare lo sformato di cavolfiore pulire prima di tutto l'ortaggio e dividerlo in cimette.
2.
Lessare il cavolfiore in abbondante acqua salata e bollente.
3.
A cottura raggiunta, schiacciare o passare il cavolfiore al setaccio.

ABBIAMO UTILIZZATO:

**Formaggio
pecorino in forme
da 3 Kg circa
prodotto in
Sardegna con solo
latte di
provenienza locale**

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

Ingredienti principali

- 1,4 kg di cavolfiore
- 30 g di Pecorino Cademartori grattugiato
- 20 g di parmigiano grattugiato
- 3 uova piccole
- 700 g di besciamella
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.
- farina q.b.
- Burro Galbani Professionale q.b.
- pangrattato q.b.

4.

Mettere quindi il passato in una ciotola, aggiungere la besciamella, il Pecorino Cademartori mischiato al parmigiano grattugiato, una grattata di noce moscata, un pizzico di sale, uno di pepe e le uova sbattute.

5.

Con il Burro Galbani Professionale imburrare abbondantemente uno stampo bucato; dopodiché infarinarlo leggermente.

6.

Versare il composto realizzato e spolverizzare di pangrattato la superficie dello sformato di cavolfiore.

7.

Cuocere la preparazione in forno caldo a 180° per 30'.

8.

Sformare lo sformato su un piatto da portata.

CURIOSITA'

Le ricette per preparare gli sformati sono infinite e golose. Quella dello sformato di cavolfiore è una vera e propria delizia che conquista il palato di tutti. Le versioni di questo sformato sono diverse. Alcune vedono questo ortaggio in compagnia di altre verdure, come accade nello sformato di zucchine e cavolfiore, che ha tra i suoi protagonisti secondari, ma non per questo meno importanti, anche la cipolla tritata. Questa darà sapore alle zucchine saltate in olio extravergine e burro, mentre il cavolfiore subirà una cottura al vapore. Entrambi questi prodotti verranno passati e arricchiti; aratamente da uova, panna e formaggio Emmental. Dopodiché verranno messi dentro uno stampo spennellato d'olio extravergine d'oliva e cosparso di pangrattato e andranno a creare, alternativamente e strato dopo strato, uno sformato bicolore. Il risultato finale sarà bello da vedere e gustoso da assaporare.