Pomì
O Così. O Pomì.

Cavolfiore al forno con pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio in polvere: q.b.
- Cavolfiore fresco: 600 gr
- Lievito alimentare in scaglie: 2 cucchiai
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: 2 pizzichi

Preparazione

Dopo aver lavato il cavolfiore, dividerlo in cimette e tagliare ciascuna cimetta a metà con un coltello. Nel caso fosse molto grande tagliarla anche in tre fette.

Versare le cimette di cavolfiore in una ciotola e condirle con la **passata di pomodoro biologica Pomì**, le spezie, il sale e il lievito alimentare in scaglie.

Foderare con carta forno una teglia e adagiare ciascuna fetta di cavolfiore ben condita con la passata senza sovrapporle su tutta la teglia.

Condire con un filo di olio e infornare in forno caldo a 180° per 25 – 30 minuti.

Servire il cavolfiore caldo, tiepido o freddo, sempre ottimo.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 5 cucchiai