Cavolfiore alla siciliana



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cavolfiore: 1
- Olio extra vergine: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Pecorino grattugiato: 50 g
- Pinoli: 30 g
- Sale: q.b.
- Uva passa: 30 g
- Zucchero: q.b.

Preparazione

Il **Cavolfiore alla Siciliana** è una ricetta a base di cavolfiore molto semplice da preparare. Come prima cosa lavate, pulite il cavolfiore, tagliatelo a pezzettini e mettetelo in una pentola con dell'acqua fredda. Come cucinare il cavolfiore? Il segreto è nella scolatura. Il cavolfiore deve risultare "al dente", non essere mai scotto.

Nel frattempo mettete la passata classica Pomì in una padella, conditela con olio, sale, zucchero, aggiungete l'aglio e fatela cuocere fino a quando si sarà rappresa. Tuffate il cavolfiore nella padella con la passata, eliminare gli spicchi di aglio e fate cuocere per un paio di minuti.

Unite quindi il parmigiano ed il pecorino grattugiati, l'uvetta precedentemente messa in ammollo per farla rinvenire, i pinoli e lasciate cuocere il cavolfiore alla siciliana per un altro minuto.

Il Cavolfiore alla Siciliana è pronto, impiattatelo e gustatelo caldo, non è favoloso?

For this recipe we used:

Passata Classica 1/2 lt

