

Cavolfiore al forno con pomodoro



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata di pomodoro biologica 500g 5 cucchiari
- **Ingredienti**
 - Aglio in polvere q.b.
 - Cavolfiore fresco 600 gr
 - Lievito alimentare in scaglie 2 cucchiari
 - Olio evo q.b.
 - Origano q.b.
 - Pepe q.b.
 - Sale 2 pizzichi

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 **lapassata 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.

- *Camiria Tredicine*