

# Rosti di cavolfiore al forno



## Ingredienti

*Aglio 3 spicchi*

*Cavolfiore 600 gr*

*Uova 2*

*Parmigiano Reggiano 60 gr*

*Olio EVO 2 cucchiari*

*Sale q.b.*

*Pepe nero q.b.*

## Procedimento

*Per preparare i rosti di cavolfiore, prendete il cavolfiore, eliminate la parte centrale più dura e dividetelo a cimette. Grattugiate le cimette di cavolfiore con una grattugia e raccogliete il cavolfiore grattugiato all'interno di un panno. Condite il cavolfiore con un pizzico di sale e mescolate. Strizzate bene il cavolfiore, cercando di far fuoriuscire il più possibile l'acqua di vegetazione. Trasferite il cavolfiore grattugiato, in una scodella. Aggiungete nella scodella insieme al cavolfiore: le uova, il parmigiano grattugiato, gli spicchi d'aglio spremuti e aromatizzate il tutto, con un pizzico di pepe. Mescolate e amalgamate bene, in maniera tale da formare un composto unico. Prendete delle porzioni d'impasto del peso di circa 70 g ciascuno. Formate delle polpettine piatte, o vero sia i rosti.*

*Mettete i rosti all'interno di una placca, foderata con della carta da forno e trasferite e cuocete in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 25-30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i rosti di cavolfiore e serviteli caldi.*

**Ricetta originale di Luca Pappagallo**