Cavolfiore in padella senza lessarlo

FACILEeBUONO

1 cavolfiore
Olio d'oliva
Aglio
Sale

facileebuono.com

Dividiamo le cimette del cavolfiore e laviamole.
In una padella antiaderente aggiungiamo due cucchiai di olio d'oliva e due cucchiai di acqua, uno spicchio d'aglio tritato e rosoliamo il cavolfiore con un poco di sale.
Rigiriamo il tutto e cuociamo coperto a fiamma media per 15 minuti.
A questo punto togliamo il coperchio, alziamo la fiamma e completiamo la cottura rigirandolo spesso.
Dovrà risultare dorato.

Con questa ricetta, il cavolfiore emanerà tutto il suo splendido sapore.