

# Cavolfiore strascicato



**FACILEeBUONO**

- 1 cavolfiore bianco
- 1 spicchio aglio
- 1 rametto rosmarino
- 1/2 cipolla
- 1 scatola passato di pomodoro (400 gr)
- sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

semplice e gustoso



Dividiamo a cimette il cavolfiore e lo laviamo.  
Dopo aver sbucciato l'aglio e la cipolla tritiamoli e gratiniamoli nell'olio d'oliva.  
Aggiungiamo il cavolfiore crudo e proseguiamo la cottura rimestando per alcuni minuti.  
Incorporiamo il passato di pomodoro, un poco d'acqua e il rametto di rosmarino.  
Aggiungiamo un po' di sale quanto basta e proseguiamo la cottura coperto per circa 15 minuti.

*Ecco la ricetta del cavolfiore strascicato, semplice e gustosa. Una ricetta della nonna senza besciamella.*

## Cavolfiore strascicato in bianco

Se si vuole cucinare il cavolfiore in bianco, sostituire al pomodoro del brodo.