# Cavolfiore gratin

#### Ingredienti

Per 3 o 4 persone:

300 g di cavolfiore in fiori congelati.

2 o 3 patate.

1/2 L di salsa béchamel.

Gruyère a gratin.

#### Preparazione

Sbucciare le patate e tagliarle.

Cuocere a vapore le patate e il cavolfiore: circa 25 minuti di vapore normale, 9 minuti in un piatto di casseruola a pressione. È necessario sale l'acqua di cottura con 1 cucchiaino di sale.

Preriscalda il forno a 180 ° C.

In una teglia, metti il ​​cavolfiore e le patate, schiacciando approssimativamente con un pettegolezzo.

Versare il béchamel su di esso, schiacciati un po 'per farlo penetrare.

Cospargere con Gruyèreère grattugiato.

Cuocere per circa 20 minuti.

#### Carne

Può essere servito come accompagnamento a tutte le carni: bistecca tritata, brindisi, arrosto ...