

# Cimette di cavolfiore al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 1 cavolfiore
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 50 g di olio EVO
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Pulite e lavate il cavolfiore, quindi dividetelo in cimette.

Lessate le cimette e scolatele ancora al dente, conservando un bicchiere di acqua di cottura.

Soffriggete l'aglio, aggiungete il cavolfiore e l'acqua di cottura.

Cospargete con il Pecorino Toscano DOP grattugiato e cuocete finché l'acqua di cottura non sarà evaporata.

Servite il piatto ben caldo.

