

# SPAGHETTI CON CAVOLFIORE

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

## DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di spaghettoni
- cavolfiore di circa 600 grammi
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 100 grammi di pangrattato
- formaggio grattugiato
- pepe

## PREPARAZIONE

- In abbondante acqua salata lessate il cavolfiore pulito dalle foglie e dal torsolo, scolatelo e tagliatelo a piccole cime
- In una padella che possa contenere anche la pasta mettete l'olio, l'aglio, il cavolfiore e il pangrattato, regolate con il sale e il pepe e fatelo insaporire, aggiungendo se occorre un po' della sua acqua di cottura
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate gli spaghetti al dente, scolateli, fateli saltare in padella con il condimento mettete una spolverata di formaggio e serviteli ben caldi.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)