



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001827**

**Registrata in data 05 Ott 2017 alle ore 09:30**

**da BRUNO SODANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pasta e cavolo al forno alla Annamaria

Questo piatto è stato ideato da mia madre per far mangiare a me e mio fratello il famoso cavolfiore (tanto odiato dai bambini). Un piatto davvero gustoso che permette anche di risolvere il fastidio dei mille pacchi di pasta aperti in dispensa. Mischia tutto e cucina. Le porzioni rimandano a più ruoti, quindi, se si vuole, si può anche preparare qualche ruoto in alluminio da poter conservare in congelatore e mangiare quando si vuole.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 10 persone

n. 1 cavolfiore da 1 kg circa  
800 g di pasta mista  
150 g di salame napoli tagliato a cubetti  
300 g di fiordilatte  
200 g di parmigiano reggiano grattugiato  
1/2 cipolla  
n. 1 spicchio d'aglio  
n. 2 bicchieri d'acqua  
Pepe, sale ed olio evo q.b.  
Pangrattato q.b.  
Burro q.b.  
Per la besciamella:  
75 g di burro  
75 g di farina  
750 ml di latte  
Noce moscata q.b.

### Preparazione

Mettiamo in una pentola cipolla, aglio, olio, salame e lasciamo dorare il tutto.

Aggiungiamo il cavolfiore e dopo circa 5 minuti allunghiamo l'acqua, aggiustiamo di sale, e lasciamo cuocere per 15 minuti circa.

Spolveriamo un po' di pepe e togliamo l'aglio.

Deve rimanere un bel sughetto.

Prepariamo la besciamella: sciogliamo il burro in una pentola e facciamo una pastella con la farina.

Poco alla volta aggiungiamo il latte avendo la premura di mescolare per bene.

Sale, noce moscata e portiamo ad ebollizione lentamente.

Nel frattempo prepariamo la pasta. Mischiamo tutta quella che abbiamo. Se ci sono spaghetti, o simili, li spezziamo e facciamo lo stesso per la pasta formato grande (paccheri, rigatoni, etc) non fa niente che ci sono tempi di cottura differenti.

Una volta che l'acqua bolle caliamo la pasta, aggiungiamo una manciata di sale grosso, e facciamo cuocere per 5 minuti.

Scoliamo in modo veloce ed uniamo tutti gli ingredienti: pasta, cavolfiore, parmigiano, besciamella e fiordilatte e sistemiamo il tutto in ruoti precedentemente imburati e rivestiti di pangrattato. Spolveriamo in superficie con altro pangrattato e aggiungiamo piccole noci di burro soprattutto negli angoli del ruoto. Inforniamo a 200° per 20 minuti circa e ultimiamo con il grill.

Io che esagero sempre ho preparato anche dei piccoli ruoti in alluminio da conservare in congelatore per poi mangiarli in uno di quei giorni che non ho tempo neanche di cucinare. Prima di mangiarla la facciamo riposare un po'.

#### **Vino consigliato**

Da abbinare, su consiglio di un vero intenditore, Fiano del Cilento.