



Cavolfiore Ogreten

Karnabahar Ograten



1 cavolfiore
250 gr di carne macinata
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa
1 cucchialino di sale
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
Per il sugo;
2 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiai di burro
1 uova
1 pizzico di formaggio grattugiato
1 cucchialino di sale

Cavolfiori si separano e poi si lavano. Dopo si mettono in una pentola e si aggiunge l'acqua calda insieme con qualche goccia di limone e qualche fetta di pangrattato.

In questo momento le cipolle si arrossiscono con olio caldo.

Si aggiunge carne macinata e si arrossisce finché lascia il liquido e risucchia. Poi si aggiungono sale e salsa. Si arrossiscono per qualche minuti poi si aggiunge l'acqua calda. E si copre il coperchio e si lascia cucinare per 10 minuti.

Per il sugo farina e burro si arrossiscono per qualche minuti. Alla sopra si aggiungono latte e sale si cucinano finché diventano bene liscio.

Si aggiunge formaggio grattugiato subito primo levare dal fuoco. Si aggiungono le uova dopo aver freddato.

Cavolfiori bolliti si filano nel vassao .

Alla sopra si mette la miscelata di carne macinata poi il sugo preparato.

Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché diventano bene arrossiti.

Dopo aver tolto dal forno si taglia in quadrati e servirsi.

Nota: I pezzi di pangrattati aggiunti servono per non perdere il pudore di cavolfiore.