

Crumble di cavolfiore con gorgonzola e noci

Preparazione 25 minuti, ricetta facile

Il **crumble di cavolfiore con gorgonzola e noci** è un contorno ricco e gustoso. Una **ricetta facile** che consente di proporre il cavolfiore in una versione particolarmente sfiziosa e originale, adatta anche a una **cena con gli amici**.



TEMPO COTTURA **45 min** PORZIONI PER **4 persone**

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO:

- 400 g di cime di cavolfiore
- 120 g di gorgonzola
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

PER IL CRUMBLE SALATO:

- 100 g di farina 00

- 80 g di burro
- 60 g di noci tritate e tostate
- 45 g di parmigiano reggiano grattugiato
- sale

Prepararlo è **facile**: le cimette vanno sbollentate e poi condite con i cubetti di formaggio, un filo d'olio, sale e pepe. La copertura è il classico **sablée sbriciolato**, arricchito però dalle **noci tritate**. Per un ripieno più morbido scegliete un **gorgonzola dolce e cremoso**, se invece preferite una nota più intensa optate per un **gorgonzola stagionato e piccante**.

COME PREPARARE: CRUMBLE DI CAVOLFIORE CON GORGONZOLA E NOCI



1

Per preparare il crumble di cavolfiore con gorgonzola e noci pulite il cavolfiore, riducetelo in cimette e tuffatele in acqua bollente salata fino a quando saranno tenere, ma non troppo morbide. Scolatele e raffreddate sotto l'acqua corrente in modo da bloccarne la cottura. Scolate di nuovo e trasferite in una ciotola insieme al gorgonzola tagliato a cubetti, salate, pepate e aggiungete un filo di olio extravergine di oliva.



2

Mescolate e trasferite in una pirofila che possa andare in forno grande a sufficienza per poterlo contenere. Nella ciotola del mixer raccogliete il burro, tagliato a cubetti, insieme alla farina, alle noci grossolanamente tritate, al parmigiano grattugiato e a un pizzico di sale.



3

Lavorate azionando l'apparecchio a impulsi fino a ottenere un composto bricioloso. Disponetelo disordinatamente sul cavolfiore fino a ricoprirlo e fate cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 30-35 minuti o comunque fino a doratura della superficie.



4

Sfornate e servite il crumble di gorgonzola e noci caldo o tiepido.