

# Coliflor gratinado al mascarpone



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/coliflor-gratinado-al-mascarpone>

## Preparación

Escaldar el coliflor en una olla de agua hirviendo con sal 5 minutos y escurrir. Calentar el horno a 190°C. Cubra una fuente con manteca, disponer el coliflor en ella. Mezcle el mascarpone, la crema, 1/4 del queso parmesano, la salvia, el ajo, la sal y la pimienta negra hasta que esté suave, verter sobre el coliflor. Espolvoree por encima con el resto del queso parmesano. Hornee 30 minutos o hasta que la superficie esté dorada y la salsa esté burbujeante. Deje descansar 15 minutos antes de servir.

## Ingredientes

- 1 Coliflor separado en pedazos
- 1 cucharada/s Manteca blanda
- 225 gramo/s Queso Mascarpone
- 3/4 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Queso Parmesano
- 1 puñado/s Salvia fresca picada
- 1 diente/s Ajo picado
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 poco Pimienta recién molida

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Guarniciones

