



## **SPAGHETTONE IN FONDUE DI PARMIGIANO, CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE IGP E NOCCIOLE.**



### **Ingredienti**

350 gr Spaghettoni

1 Cavolfiore della Piana del Sele IGP

300 gr Parmigiano stagionato, 30 mesi

200 gr Nocciole

500 ml Latte

4 cq Amido di mais (Maizena)

300 ml Crema di latte

Sale, olio aglio

## **Procedimento**

Tagliare a tocchi il Cavolfiore della Piana del Sele IGP e sbollentare. Soffriggere in padella l'aglio con l'olio, inserire il cavolfiore precedentemente sbollentato, lasciare andare per 10 minuti con un goccio di acqua di cottura e alla fine della cottura aggiungere la crema di latte. Frullare e setacciare, tostare le nocciole e tritare grossolanamente. Inserire il latte in un pentolino con pepe e sale far raggiungere gli 80° ed inserire il parmigiano con un cucchiaino di maizena. Cuocere la pasta e scolare nella crema di cavolfiore, impiattare ed impreziosire con le nocciole tostate e salate.