



Fideos con coliflor al horno

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 30 MINUTOS

Todo lo que necesitas:

- ½ Coliflor (500 g)
- Sal
- Pimienta
- Nuez Moscada
- 300 g Fideos en espiral
- 4 Ramitas de perejil liso
- 200g de queso mozzarella
- 2 cucharadas de Mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- ½ Litro de leche
- 1 Huevo
- 3 cucharadas de apanadura

Preparación:

- 1) Lavar bien la coliflor y cortar sus puntas. Cocinar por unos 12-15 minutos en agua con sal (1 cucharada de sal por litro de agua) al mismo tiempo cocinar los fideos según las especificaciones del empaque.
- 2) Lavar y cortar el perejil., rayar el queso. Derretir la mantequilla y agregar la harina mezclar por unos 30 segundos, agregar la leche y cocinar por unos 3 minutos, agregar el perejil y la mitad del queso y mezclar bien, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
- 3) Escurrir la coliflor y los fideos, agregar a la salsa anteriormente preparada y mezclar, agregar el huevo y revolver suavemente.
- 4) Poner todo en un recipiente para horno, espolvorear con el resto del queso y la apanadura. Hornear por unos 10 minutos a 200°C.