

Coliflor a la parmesana

Ingredientes:



- 1 taza de fécula de mandioca
- 2 coliflores cortadas
- 2 tazas de puré de tomates
- 2 tazas de queso rallado
- 1/4 taza de agua
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdita. de pimienta
- 2 cditas. de sal

Preparación:

Freír la coliflor hasta que esté dorada en el recipiente con orificios abiertos. En otro recipiente coloque el aceite de oliva y freír la pimienta con la harina de mandioca por 2'. Agregar el puré de tomates y el agua. Dejar cocinar por 15'. Por último, agregar la coliflor a la salsa y cocinar unos minutos más con orificios cerrados. Sirva espolvoreado con queso rallado, hojitas de salvia y salsa de tomates.



STEEL-WAY