

Κουνουπίδι στο φούρνο με λουκάνικο και μπεσαμέλ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:pritsas.com.gr

ΥΛΙΚΑ

45 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουνουπίδι περίπου 1 κιλό

30 γρ. βούτυρο

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

250 γρ. φέτα θρυματισμένη

225 ml. γάλα

100 γρ. μυζήθρα ή άλλο σκληρό τριμμένο τυρί

675 ml νερό

3 αυγά

700 λουκάνικο χωριάτικο κομμένο σε φέτες

Χρόνος Προετοιμασίας

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Για την μπεσαμέλ

Βάζουμε σε κατσαρόλα το αλεύρι και το βούτυρο. Ανακατεύουμε το μίγμα σε

σιγανή φωτιά επί 2-3 λεπτά. Το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε λίγο – λίγο το γάλα. Αφού έχουμε προσθέσει όλο το γάλα, βράζουμε την μπεσαμέλ έως ότου πήξει. Την αποσύρουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά. Προσθέτουμε στη σάλτσα τα τυριά και τα αυγά και ανακατεύουμε καλά για να γίνει ομοιόμορφη.

Στη συνέχεια σε μια κατσαρόλα βράζουμε ελαφριά σε αλατισμένο νερό το κουνουπίδι. Αφού βράσει το κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια και τα απλώνουμε σε ένα ταψί. Περιχύνουμε το κουνουπίδι με την μπεσαμέλ, προσθέτουμε το λουκάνικο και τα ανακατεύουμε καλά όλα μαζί. Έχουμε προθερμάνει τα φούρνο στους 180 βαθμούς και ψήνουμε το φαγητό δυναμώνοντας φωτιά για 20-25 λεπτά περίπου μέχρι να ροδοκοκκινίσει.

Πηγή : Cookbox.gr