

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di cavolfiore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

CIPOLLOTTI 1

SEDANO 1 costa

PATATE piccola - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da

tavola

SALE

PEPE NERO

La crema di cavolfiore è uno di quei piatti che, leggendo il titolo, non è che faccia tanta voglia di gustarli....ma ancora non avete ancora provato la nostra versione! E se andate oltre la prima impressione, vedrete che sarà uno dei vostri cavalli di battaglia per tutto l'autunno e finché il cavolfiore sarà disponibile sul mercato.

Un altro consiglio è quello di sperimentare con altre verdure, noi abbiamo provato anche con i broccoli e vi assicuriamo un ottimo risultato.

# PREPARAZIONE

1 Affettate finemente il cipollotto dopo averlo pulito dagli scarti.



2 Fate rosolare il cipollotto in una pentola a fondo spesso, preferibilmente in rame, con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.



- 3** Togliete le fibre più esterne dalla costa di sedano ed affettatela abbastanza finemente, quindi unite anche il sedano alla pentola.





4 Sbucciate e tagliate a tocchetti la patata che si unirà agli altri ingredienti in pentola.





- 5** Mentre le verdure rosolano bene in pentola, preparate il cavolfiore eliminando le foglie ed il gambo e tagliandolo in pezzi.





**6** Aggiungete il cavolfiore alla pentola e mescolate bene. Salate adeguatamente, insaporite con del pepe e aggiungete tanta acqua da coprire completamente e abbondantemente tutti gli ingredienti.





**7** Dopo circa 15-20 minuti, a seconda di quanto avete fatto piccoli i pezzi di cavolfiore e in base al grado di cottura raggiunto, trasferite il cavolfiore e le altre verdure nel bicchiere del frullatore ad immersione insieme ad un po' dell'acqua di cottura.



**8** Aggiungete la panna ed il parmigiano in base ai gusti e frullate tutto fino ad ottenere una purea liscia e vellutata.



9 Servite la crema di cavolfiori accompagnandola, a piacere, con dei crostini di pane.

