

SALSE E SUGHI

Salsa di cavolfiore

di: *trinity*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

CIPOLLE ½

ZAFFERANO 2 bustine

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SALE

PEPE BIANCO 2 pizzichi

Non potrete crederci se non lo provate: da un cavolfiore potrete davvero ottenere una salsa buonissima e in pochissime mosse!

Questa salsa è ottima sia per condire una semplice pasta che per realizzare dei fantastici crostini, inoltre potrete soddisfare i palati anche dei vostri amici vegani e vegetariani.

Grazie alla nostra trinity che ha voluto condividere con noi questa meravigliosa ricetta.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il cavolfiore dalle foglie esterne e dividetelo in cimette. Trasferite le cimette nel cestello della vaporiera e fate cuocere al vapore per 20-25 minuti.





2 Una volta cotto, dovrà essere morbidissimo, trasferite il cavolfiore nel boccale del mixer e frullate aggiungendo un mestolo di acqua di cottura bollente.

Dovrà risultarne una crema piuttosto densa.



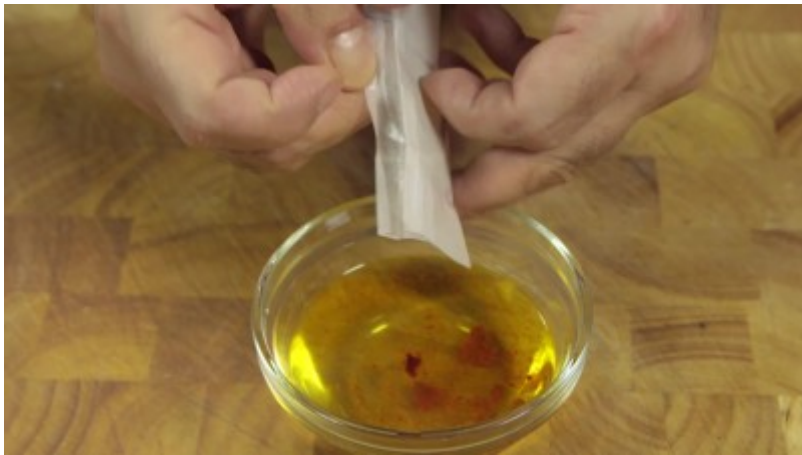
- 3 Affettate finemente la cipolla e fatela stufare in una casseruola con un giro d'olio extravergine d'oliva. Quando la cipolla inizia a sfrigorare, aggiungete poca acqua di cottura del cavolfiore e continuate a stufarla.



4 Unite, ora, la purea di cavolfiore e fate insaporire il tutto a fuoco basso.



- 5 Mettete un po' d'acqua di cottura del cavolfiore in una ciotolina e stemperatevi lo zafferano, unitelo, successivamente, alla preparazione nella casseruola mescolando per distribuirlo in modo uniforme.





6 Insaporite la salsa di cavolfiore con del sale e se vi piace, un paio di pizzichi di pepe bianco.



7 Potete servire la salsa con dei crostini, decorandola con del prezzemolo tritato oppure utilizzarla per condire una pasta. In questo secondo caso ammorbidite la salsa con un mestolino d'acqua di cottura della pasta per renderla ancora più cremosa.

