

ZUPPE E MINESTRE

Crema di cavolfiori e patate con scampi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

PATATE stesso peso del cavolfiore - 600 gr

SCAMPI 8

PANNA FRESCA 1 bicchiere

SALE nero delle hawaii -

La crema di cavolfiore e patate con scampi è un piccolo lusso vellutato e ricco, dal sapore incredibilmente delicato. Da mangiare calda, regala sapori semplici e gratificanti!

PREPARAZIONE

1 Pulite il cavolfiore conservando solo le cimette. Sbucciate e tagliate le patate a dadotti.

Mettete le verdure a lessare in una pentola colma d'acqua salata.



2 Lessate gli scampi in una pentola colma d'acqua debitamente salata per 5 minuti al massimo.



3 Prelevate gli scampi, sgusciateli e metteteli da parte.



4 Scolate le verdure dall'acqua di cottura e frullatele al mixer.



- 5 Unite, sempre nel boccale del mixer, la panna e frullate fino ad ottenere una vellutata bella liscia.



- 6 Dividete la vellutata nei piatti da portata, adagiate sulla vellutata due scampi per commensale e decorate il tutto con qualche fiocchetto di sale nero.