

Vellutata di cavolfiore



Ingredienti:

600 g cavolfiore pulito

600 g patate farinose sbucciate

1 porro solo la parte bianca

2 spicchi d'aglio

30 g burro

sale, pepe, erba cipollina

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, il burro e l'aglio tritato finemente.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Spostate dal fuoco e aggiungete 600 ml acqua fredda, le patate tagliate cubetti piccoli, il cavolfiore pezzettini, il porro a rondelle sottili, sale e pepe.



Mescolate leggermente, coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti. Frullate finché ottenete una vellutata omogenea poi unite l'erba cipollina.



Servite con crostini integrali se vi piacciono, un'altra
spolverata di pepe macinato fresco e poco olio a crudo
sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.