

crema di cavolfiore



Ingredienti per 2 persone

250 gr. di cavolfiore

250 gr. di patate

50 gr. di pancetta a cubetti

50 ml di panna da cucina

2 fette di pane o di pancarrè

1 cucchiaio di carote, cipolla e sedano tritati

1 rametto di rosmarino

olio extravergine di oliva qb

sale qb

Lavate e sbucciate le patate, pulite il cavolfiore, riducete i fiori in parti più piccole, mettete tutto in una pentola capiente con poca acqua leggermente salata e fate cuocere a fiamma viva poi a minimo quando esce il vapore per una ventina di minuti.

In una padella fate rosolare il trito di verdure con 2 o 3 cucchiaini di olio, poi aggiungete la pancetta, fatela rosolare ed infine aggiungete qualche fogliolina di rosmarino, mescolate e lasciate sul fuoco ancora per qualche minuto a fiamma viva. Tostate il pane e tagliatelo a dadini sempre a fiamma viva.

Passate le patate ed il cavolfiore ancora caldi al passaverdure o nel mixer, aggiungete un pizzico di sale, la panna (io ho usato il latte) ed un cucchiaio di olio e mescolate, nel mixer o con un mestolo, fino ad ottenere una crema omogenea e densa.

Distribuite la crema di cavolfiore e patate in 2 ciotoline individuali, disponendo sulla superficie della crema alcuni dadini di pane tostato e sopra la pancetta e le verdure croccanti ed infine un filo d'olio profumato al rosmarino.

ricetta di Luana Pierri