

Crema di cavolfiore

con porcini e capesante

Ingredienti per 2 persone:

6 capesante
100 g di porcini
200 g di cavolfiore
250 ml di latte intero
1 spicchio d'aglio
250 ml olio extravergine d'oliva
brodo vegetale
sale e pepe

Tempo
di preparazione e cottura:

35 minuti

Difficoltà:

facile

Procedimento:

Mondare il cavolfiore, lavarlo e tagliarlo. Farlo bollire con il brodo e con il latte. A cottura ultimata, frullare il cavolfiore aggiungendo del liquido di cottura ad ottenere una crema non troppo densa.

Aprire e lavare le capesante e saltarle in padella con poco olio, due minuti per lato, salare e pepare.

Lavare e tagliare i porcini e saltarli in padella con poco olio, l'aglio schiacciato e il prezzemolo tritato.

Con i coralli delle capesante e l'olio rimasto creare un'emulsione con il frullatore ad immersione.

Versare in una fondina la crema, adagiare le capesante, i porcini e condire con l'emulsione e il prezzemolo.

Per questa ricetta consigliamo:

Olio extravergine d'oliva Premium Despar

Latte intero Despar