

Vellutata di cavolfiore e mandorle



Ingredienti (per 1 porzione)

1/4 di cavolfiore
250 ml di brodo vegetale
mandorle a lamelle
olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
aceto balsamico di Modena IGP Despar Premium
cannella
peperoncino in polvere
sale

Procedimento

1. In una pentola a bordi alti metto un paio di cucchiai di olio e aggiungo una punta di cannella e di peperoncino.
2. Accendo il fuoco e aggiungo il cavolfiore lavato e tagliato e le mandorle a lamelle.
3. Aggiungo anche il brodo vegetale e lascio cuocere fino a che il cavolfiore non risulta morbido.
4. Con l'aiuto del frullatore a immersione frullo il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiusto di sale e servo con una spolverata di mandorle e qualche goccia di aceto balsamico.