

## Cavolfiori allo zafferano



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

250 g di cavolfiori  
un cucchiaino di zafferano in polvere  
un cucchiaino di semi di sesamo  
timo Despar q.b.  
un cucchiaio di olio extra vergine di oliva Despar  
un pizzico di gomasio

### **Procedimento**

1. Mondo, lavo e taglio il cavolfiore a pezzi e lo metto a sobbollire in poca acqua (è sufficiente che l'acqua raggiunga il livello di circa due centimetri dal fondo della pentola utilizzata).
2. Aggiungo lo zafferano e il gomasio, mescolo in modo che tutto si insaporisca e si colori in modo omogeneo.
3. Cuocio per 25 minuti, cospargo con semi di sesamo, foglioline di timo e un filo d'olio a crudo.