

Crema di patate e cavolfiore alla curcuma con tagliatelle di seppia, scalogni e cavoletti di Bruxelles al vapore con salsa di soia e noci Pecan

Un piatto unico completo da leccarsi i baffi: cavolfiore, seppia e cavoletti di Bruxelles sono un terzetto interessante e sfizioso!



Il **piatto unico invernale** perfetto non esiste? E invece sì e te lo proponiamo noi in questa **ricetta di stagione** super saporita! Coccola il tuo palato con questa crema di ortaggi che celebrano la stagione più fredda dell'anno: **patate e cavolfiore** sono la base di questa ricetta, arricchita da striscioline di **seppia** appena scottata e **cavoletti di Bruxelles** cotti semplicemente al vapore. Il piatto giusto per affrontare una giornata gelida!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti

(per 2 persone)

300 g di seppia eviscerata

200 g di cavolfiore (tra cime, foglie e torsolo)

200 g di cavoletti di Bruxelles

400 g di patate Despar Passo dopo Passo

4 scalogni

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Despar Scelta Verde Bio,Logico

1 cucchiaino di salsa di soia

20 g di noci Pecan a pezzetti (o noci classiche)

1 cucchiaino di curcuma in polvere Despar

1 macinata di pepe bianco

2 pizzichi di sale

Acqua q.b.

Preparazione

1. Sbuccia e taglia le patate a pezzetti. Lava il cavolfiore e stacca le cime assieme alle foglie e al torsolo privato delle parti più dure. Riduci tutto in piccoli pezzi. Trasferisci in una casseruola e riempi per 3/4 con acqua. Lascia sobbollire dolcemente fino a quando si saranno ammorbiditi. Aggiungi sale, curcuma, pepe e un cucchiaio d'olio. Frulla con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia.

2. Lava i cavoletti e tagliali a metà. Priva gli scalogni della buccia e tagliali a metà. Metti i cavoletti in un cestello per la cottura a vapore sopra una pentola piena d'acqua bollente e cuoci coperti per 5 minuti, quindi, aggiungi anche gli scalogni e prosegui la cottura per altri 10 minuti. Tieni da parte.

3. Nel frattempo sciacqua la seppia e tagliala a striscioline sottili, scottala velocemente per pochi minuti in una padella antiaderente con un cucchiaio d'olio.

4. Trasferisci la crema calda di patate e cavolfiore in una fondina. Aggiungi i cavoletti, lo scalogno ancora tiepidi con le noci e le tagliatelle di seppia. Sbatti velocemente due cucchiari di olio con un cucchiaino di salsa di soia e condisci.