

CREMA DI CAVOLFIORE CON OLI COLORATI

Con assaggio di cavolfiore arrosto, insalatina di germogli di pisello e olio di sesamo

Ingredienti per 6 persone:

- 2 cavolfiori bianchi
- 400 g latte di soia
- Olio evo, sale e pepe
- 5 cl olio di sesamo
- 1 barbabietola cotta
- 30 g prezzemolo
- 10 pomodorini
- 1 vaschetta di germogli di pisello

Procedimento 45 MIN:

Olio barbabietola:

- In un bicchiere per frullatore a immersione, aggiungere la barbabietola e un quantitativo di olio extravergine d'oliva pari alla metà del suo peso. Frullare energeticamente.
- Passare al setaccio, aggiustare di sale e mettere da parte.

Olio di foglie di cavolfiore:

- Sbollentare le foglie verdi del cavolfiore qualche minuto e raffreddarle in acqua fredda.
- Trasferire le foglie in un bicchiere per frullatore a immersione, aggiungere un quantitativo di olio extravergine d'oliva pari alla metà del suo peso e frullare con decisione.
- Passare al setaccio, aggiustare di sale e mettere da parte.

Olio di prezzemolo:

- Procedere come per l'olio di cavolfiore

Olio di pomodorini:

- Procedere come per l'olio di barbabietola

Crema di cavolfiore:

- Cuocere il cavolfiore in una capiente casseruola con acqua fino a ottenere una consistenza morbida. Mettere da parte qualche rametto di cavolfiore (sarà utilizzato più tardi)
- Frullare il cavolfiore aggiungendo latte di soia e acqua di cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Passare al setaccio per ottenere una crema liscia e aggiustare di sale.
- Scaldare la crema e servirla in una fondina utilizzando gli oli aromatici per colorare la superficie a piacere.

Rametto di cavolfiore dorato:

- In una padella antiaderente, tostare solo da un lato il rametto di cavolfiore messo da parte in precedenza, usando l'olio di sesamo, fino a doratura.
- Disporre il rametto di cavolfiore dorato in una ciotolina insieme ai germogli di pisello conditi, da servire come assaggio prima della crema di cavolfiore con oli colorati.