



CUCINA CON NOI!

# Mazzancolle su vellutata in purezza di cavolfiore bianco

## INGREDIENTI

16 mazzancolle con testa

---

1 cucchiaio di mix di erbe aromatiche e aglio tritati

---

250 g di Cavolfiore rosette Orogel

---

sale

---

pepe

---

olio extravergine di oliva

---

100 g di panna fresca

---





60



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Pulire le mazzancolle, togliere il carapace e il filo nero, avendo cura di non staccare la testa, condire con un mix di erbe tritate, aglio, un poco di sale e di pepe e un filo di olio extravergine di oliva. Cuocere in forno a 190 °C per 3-4 minuti.
- 2** Cuocere il cavolfiore al vapore, condire con olio e sale. Con l'aiuto del minipimer rendere il tutto a purea e, se necessario, aggiustare di sale. Nel caso in cui la vellutata risulti poco legata, aggiungere un filo di panna fresca.
- 3** Per la composizione del piatto: mettere a specchio la vellutata di cavolfiori, adagiare con cura le mazzancolle, e finire spolverando il piatto con pepe nero.

