



CUCINA CON NOI!

Cavolfiore pastellato su specchio di maionese all'acqua con croccante di tris pastellato

INGREDIENTI

500 g di Tris pastellato Orogel

olio di oliva

3 tuorli d'uovo

2 dl brodo vegetale

1 dl succo di mela verde

succo di mezzo limone

sale

foglioline di basilico

1 mela verde

o]ha]'Yqie_]pk

pepe



30



4



Media



Contorni

Preparazione

1

Bollire il brodo, spegnere e unire il succo di mela. Mettere i tuorli in una ciotola ben calda e montare con una frusta elettrica, unendo a 'Ωhk eh ^nk`k ^aj_]h`k Ωj_dj eh _kilkopk jkj neoqhpann ckjΩk a okA_a* =ccejcana eh oq_k`e heikja(o]ha a eh pneo l]opahh]pk* O_]h`]na]^^kj`]jpa khek jah skg a bneccana Ωjk] doratura desiderata, asciugare con carta assorbente.

2

P]che]na h] iah]] le__khe `]'eje(_kj`ena _kj o]ha]'Yqie_]pk(khek a pepe. Disporre sul piatto fondo un cucchiaio abbondante di dadi di mela, aggiungere la maionese all'acqua e adagiare il tris pastellato. Guarnire con foglioline di basilico.