



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

sale affumicato

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 filo il brodo ben caldo finchè il composto non risulterà gonfio e soffice. Aggiungere il succo di limone, sale e il tris pastellato. Scaldare abbondante olio nel wok e friggere fino a doratura desiderata, asciugare con carta assorbente.
- 2** Tagliare la mela a piccoli dadini, condire con sale affumicato, olio e 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.

