



CUCINA CON NOI!

# Vellutata di cavolfiore, friarielli e nocciole

## INGREDIENTI

600 g di Cavolfiore Rosette Orogel

---

150 ml di latte

---

250 g di Friarielli Cubello Foglia Più Orogel

---

40 g di nocciole

---

80 g di Virtù di Brodo Orogel (unire 500 ml d'acqua e seguire le istruzioni)

---

100 g di Cipolla a Cubetti Orogel

---

1 limone

---

2 cucchiaini di zucchero

---

1 spicchio d'aglio

---

olio extravergine d'oliva

---

sale e pepe rosa

---



30



4



Media



Primi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1** Fate stufare la cipolla con 2 cucchiai d'olio. Unite il cavolfiore e lasciate insaporire per alcuni minuti.
- 2** Coprite con il brodo, il latte e cuocete per 20 minuti. Frullate fino a ottenere una crema liscia. Insaporite con poca buccia di limone grattugiata e regolate di sale.
- 3** Spadellate i friarielli con olio e aglio per 5-6 minuti. Cuocete lo zucchero con 1 cucchiaino di acqua a fiamma bassa, finché inizia a caramellare. Unitevi le nocciole spezzettate, mescolate e allargatele su un foglio di carta forno. Lasciatele raffreddare.
- 4** Servite la crema calda con sopra i friarielli. Cospargete con le nocciole caramellate e un pizzico di pepe rosa.



