



CUCINA CON NOI!

Cavolfiore a rosette con salsiccia e pecorino

Uno sfizioso piatto unico preparato in pochissimi minuti grazie alla tecnica della vasocottura, che permette tempi veloci e impiattamenti scenografici.

INGREDIENTI

150 g di Cavolfiore Rosette Orogel

60 g di salsiccia

50 g di feta

1 rametto di finocchietto con fiori

1 pizzico di curcuma

1 limone

1 peperoncino fresco rosso

olio extravergine di oliva

sale



20



1



Facile



Secondi Piatti



Microonde

Preparazione

- 1 Mescolare in una terrina le rosette di cavolfiore surgelate con due cucchiari di olio, la curcuma e un pizzico di sale.
- 2 Inserire il cavolfiore nel vaso di vetro alternandolo con tocchetti di salsiccia e cubetti di feta.
- 3 Inserire una strisciolina di buccia di limone, un rametto di finocchietto spezzettato e qualche filettino di peperoncino fresco.
- 4 Chiudere con il coperchio e cuocere per 3 minuti a 750 Watt.

