



CUCINA CON NOI!

Cavolfiore arrosto al forno con paprika dolce e semi di zucca

Il cavolfiore arrosto al forno con paprika dolce e semi di zucca è un contorno molto veloce e sfizioso che esalta tutte le virtù del cavolfiore e porta in tavola gusto e allegria. Ecco gli ingredienti, la preparazione e i consigli di questa ricetta molto amata.

INGREDIENTI

300 g di Cavolfiore Rosette Orogel

50 g di semi di zucca

20 g di paprika dolce

10 g di curcuma

50 g erbe aromatiche a piacere

olio evo



15



2



Facile



Contorni



Forno

Preparazione

1

Posizionare il cavolfiore ancora surgelato in una teglia ricoperta con carta forno. Condirlo con sale, pepe, olio, semi di zucca, erbe aromatiche tritate grossolanamente, paprika dolce e curcuma.

2

Mescolare bene gli ingredienti e cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti.

3

Togliere dal forno e adagiare su un piatto. Guarnire con semi di zucca e pepe.

