



CUCINA CON NOI!

Chicchi di cavolfiore alla zucca e chorizo

Un primo piatto inaspettato: Chicchi di Cavolfiore Orogel alla zucca con un tocco piccante dato dal chorizio il famoso salume iberico

INGREDIENTI

600 g Chicchi di Cavolfiore

200g Pura di Zucca

80g Cipolla

80g Parmigiano

60g Chorizio

70g Burro



20



4



Facile



Contorni



Padella

Preparazione

- 1 in una casseruola, rosolare la cipolla tritata con un po di burro
- 2 Aggiungi il Chorizio tagliato a julienne e unisci i Chicchi di Cavolfiore con le gocce di purea di zucca.
- 3 Cuoci per circa 3/4 minuti con un po di brodo. A fine cottura, manteca con il restante burro ed il parmigiano,

