



Cavolfiori colorati con Tagliette

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 15 MIN

COTTURA: 18 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta dolce Citterio

400g Cimette di cavolfiori colorati

50ml Salsa di soia

1 Spicchio d'aglio

1 Cucchiaino di semi di coriandolo

1 Pezzo di anice stellato

1 Noce di zenzero tritata

1 Bicchierino di vino bianco

1 Cucchiaino di miele

1 Cucchiaino di succo di limone

4 Cucchiaini d'olio EVO

Sale q.b.

PREPARAZIONE

- Pulite le cimette di cavolfiore e cuocetene la metà al vapore per circa 15 minuti, fino a che saranno ben cotte.
- Nel frattempo fate scaldare due cucchiai d'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato, rosolatevi a fiamma vivace le rimanenti cimette di cavolfiore insieme alle tagliette. Dopo 5-6 minuti aggiungete il coriandolo, l'anice stellato e lo zenzero. Sfumate con il vino bianco e infine aggiungete la salsa di soia e il miele. Abbassate il fuoco, chiudete con il coperchio e lasciate insaporire per 5 minuti.
- Riprendete l'altra metà del cavolfiore che nel frattempo si sarà lessato. Riducetelo a purè con l'aiuto di una forchetta (o più velocemente con un frullatore ad immersione) e conditelo con il rimanente olio d'oliva, il succo di limone e un pizzico di sale.
- Servite il purè ancora caldo al centro del piatto e distribuitevi tutto attorno le tagliette e le cimette rosolate insieme alla loro salsa.



CITTERIO