

CREMA DI CAVOLFIORI E BORLOTTI



Una Crema super confortante con cavolfiori e fagioli borlotti, olio al peperoncino e sichimi touragashi.



Facile



30'



Piatto Unico

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 2 confezioni [Borlotti al naturale 2x400 g](#)
- 2 spicchi Aglio
- 1 Broccolo
- 2 noci Burro
- 1 Cavolfiore
- 2 Cipolle rosse
- q.b. Olio evo
- a piacere Peperoncino
- 4 cucchiari Zucchero di canna

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Come prima cosa, prendete la pentola e fate soffriggere l'aglio nell'olio leggermente. Attenti che non si scurisca. Aggiungere le verdure e acqua a filo. Salare e lasciare cuocere fino quando ogni verdura sarà tenera.

Intanto, in un altro tegame, tagliate le cipolle e mettete a caramellare con due cucchiari di zucchero e burro. Mescolate fino a quando le cipolle risulteranno appassite e caramellate.

A questo punto frullate le verdure con abbondante olio e impiattate. Decorate con la cipolla caramellata e una spolverata di peperoncino.