



CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE IGP IN GUAZZETTO DI PEPERONI- SPUMA DI PROVOLA E CRUSCO



Ingredienti

- 1 Cavolfiore della Piana del Sele IGP
- 2 Peperoni rossi
- 2 Peperoni crusco
- 4 cq Amido di mais (Maizena)

250 ml Crema di latte

Sale, olio, aglio e origano Greco

200 gr Provola affumicata

300 ml Latte

Procedimento

Tagliare il Cavolfiore della Piana del Sele IGP in ciuffi, sbollentarlo con sale grosso, per sei minuti asciugare su un canovaccio. Foderare una teglia con carta da forno adagiare i ciuffi di cavolfiore condire con sale, olio e spezie e mettere alla massima potenza al grill per cinque minuti. Arrostiti i peperoni al forno a 190° spellare e creare una purea con aglio, olio e sale. In un pentolino inserire il latte e la provola lasciar andare per 8 minuti estrarre la parte solida, filtrare e riportare sul fuoco con un cucchiaino di maizena e creare la crema. Inserire la purea di peperoni in padella con la crema di latte e due cucchiaini di maizena lasciare cuocere per 5 minuti, setacciare e lasciare da parte. Impiattare in piatto fondo con alla base la purea, adagiare i ciuffi di cavolfiore, impreziosire con peperone crusco fritto, origano Greco e spuma di provola.