



Crema di sedano rapa con sgombro e cavolfiore viola

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetti di Sgombro Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di sedano rapa- ½ cavolfi ore viola- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Oliod'Oliva da 125 g- 2 spicchi d'aglio- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva- Un pizzico di sale- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Private il sedano rapa della parte terminale dura e tagliatelo a tocchetti dopo averlo ben lavato. Sbollentatelo in acqua leggermente salata per una decina di minuti, frullatelo insieme a due cucchiari di olio extra vergine d'oliva e a uno spicchio d'aglio, fino a ottenere una crema omogenea, quindi regolate di sale.

Dividete in cimette il cavolfi ore e fatele sbollentare per qualche minuto avendo cura che mantengano una consistenza croccante. Saltate per pochi minuti le cimette in una padella antiaderente con uno spicchio di aglio e un cucchiario di olio extravergine d'oliva.

Servite la crema di sedano rapa in ciotole, adagiando in superficie le cimette di cavolfiore, i filetti di sgombro sgocciolate e completate con un filo d'olio extra vergine d'oliva e una spolverata di pepe nero.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI