

# CREMA DI CAVOLFIORE AL GRUVIERA



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 porzioni

- 500 g di cavolfiore (fresco o surgelato) - 70 ml di panna da cucina - 100 g di gruviera grattugiato

---

1. Lavare il cavolfiore e dividerlo in mazzetti. Versare 500 ml di acqua nel contenitore e inserire il cestello per il vapore, quindi mettervi il cavolfiore e avviare il programma VAPORE per 25 minuti.

2. Svotare il contenitore della metà dell'acqua di cottura, aggiungervi il cavolfiore, il gruviera, la panna e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 12 (senza scaldare).

Cook Expert ■