CREMA DI CAVOLFIORE ALLA PANCETTA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 h - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4

- 1 cavolfiore - 1/2 c.c noce moscata - sale e pepe - 200 ml panna liquida - 100 g cubetti di pancetta

---

1. Lavare il cavolfiore e staccare i fiorellini. Versare l'acqua in una pentola, aggiungere i fiori, coprire e far cuocere circa 30 minuti.

2. Nel frattempo far soffriggere la pancetta in una padella. Frullare nella bacinella con il coltello in metallo e il Blendermix. Lasciar girare e aggiungere i fiori di cavolfiore con un po' di acqua di cottura.

3. Quando sarà diventata una crema, aggiungere la panna liquida, la noce moscata, il sale e il pepe.

4. Servire caldo.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■