

CAVOLFIORE AL RAFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 1 bicchiere di panna da cucina,
- rafano fresco,
- senape,
- 5 gherigli di noci,
- sale.

Lessare il cavolfiore e metterlo nel piatto da portata.

Battere per alcuni minuti la panna, unirvi due cucchiari di rafano fresco grattugiato e 1 cucchiaino di senape.

Amalgamare bene la salsina, aggiustarla di sale e versarla sul cavolfiore.

Decorare con le noci e servire.