

CAVOLFIORE ALLO ZENZERO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore bianco,
- 4 acciughe salate,
- 1 pezzetto di zenzero,
- capperi,
- prezzemolo tritato,
- aceto di mele,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino.

Dividere il cavolfiore in cimette e lessarle al dente in acqua bollente salata.

Scolare e far raffreddare.

Frattanto in un tegamino a fuoco dolce stemperare le acciughe diliscate in 3 cucchiaini d'olio; unire lo zenzero grattugiato, quindi l'aceto e i capperi tritati.

Far amalgamare la salsina e versarla sul cavolfiore rifinendo con prezzemolo tritato.