
CAVOLFIORE IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di 500 g circa,
- 200 g di carote,
- 200 g di taccole (piselli mangiatutto),
- 200 g di sedano bianco,
- 1 manciata di mandorle a lamelle tostate,
- 40 cl di salsa vellutata per verdure,
- sale,
- pepe.

Mondate con cura il cavolfiore e gli altri ortaggi e lavateli sotto l'acqua corrente; lasciate intero il cavolfiore e le taccole, raschiate le carote e tagliatele a julienne, riducete a pezzi i gambi di sedano.

Fate cuocere tutto quanto a vapore, separatamente, calcolando 30 minuti per il cavolfiore e le taccole, 20 minuti per le carote e il sedano.

Al termine, disponete il cavolfiore al centro del piatto di portata e circondatelo con gli altri ortaggi, suddivisi ordinatamente in settori.

Salate e pepate leggermente, versate sul cavolfiore un paio di cucchiainate di salsa vellutata, guarnite con le mandorle tostate e servite con la salsa restante a parte.