

## MOUSSE DI CAVOLFIORE

### Ingredienti

- sale
- panna liquida (100ml)
- cavolfiore (350g)
- gelatina (6g)
- pepe

### Come si prepara

Dividete il cavolfiore a cimette e cuocetelo per 15 minuti in acqua bollente salata.

Scolatelo, passatelo al mixer e aggiungete la gelatina precedentemente ammollata in acqua e poi strizzata. Mescolate e lasciate raffreddare.

Montate la panna, unitela delicatamente alla purea di cavolfiore e spolverizzate con una macinata di pepe.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	90 kcal 377 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

verdure, occasioni speciali, vegetariana, new

