
CAVOLFIORE IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 800 g,
- 3 cetriolini sott'aceto,
- 2 acciughe sotto sale,
- 1 uovo,
- prezzemolo,
- capperi,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- sale.

Dividete il cavolfiore a cimette, lavatele e lessatele per 20 minuti in acqua salata.

Scolate molto bene e sistemate le cimette su un piatto da portata ricomponendole a forma di cavolfiore.

Rassodate l'uovo, sgusciatelo e frullatelo con il prezzemolo, le acciughe diliscate e dissalate, i capperi e i cetriolini.

Diluite il composto con olio e aceto, emulsionate fino a ottenere una salsa omogenea, versatela a filo sul cavolfiore caldo.