

# CAVOLFIORE SPEZIATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore piccolo,
- 2 carote,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di vino bianco secco,
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino,
- 1 pizzico di paprica,
- 3 cucchiari di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Mondate e lavate il cavolfiore.

Tagliate soltanto le cimette più tenere e raccoglietele in un'insalatiera.

Unite le carote tagliate a julienne e lo spicchio d'aglio tritato finemente.

In una ciotola emulsionate il succo di limone filtrato al colino, un cucchiaio di vino e tre d'olio, mezzo cucchiaino di semi di cumino, un pizzico di paprica e uno di sale.

Amalgamate, versate sulle cimette e mescolate per farle insaporire.