

INSALATA TIEPIDA DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore medio-piccolo
- 2 uova
- 3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio aceto aromatico di vino rosso
- sale marino
- 4 grani pepe

Far rassodare le uova ed estrarne il tuorlo.

Lavare il cavolfiore, dividerlo in cimette e lessarlo a vapore molto al dente; tenerlo in caldo in una insalatiera dopo averlo cosperso di sale e 4 grani di pepe.

Preparare una emulsione con olio, aceto aromatico, tuorlo e poca acqua.

Condirvi il cavolfiore.