

CREMA DI CAVOLFIORE E CAMEMBERT CON CANNELLINI, CAVOLO NERO E PACHINO AL FORNO



Una crema di cavolfiore vellutata e saporita, accompagnata dai nostri fagioli cannellini, da cavolo nero e pomodorini. Una squisitezza autunnale che vi farà amare il cavolfiore, firmata dalla bravissima **Cristina Saglietti** di **Contemporaneo Food!**

Facile 45' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Cannellini 400 g](#)
- 1 Cavolfiore piccolo
- 4 o 5 cespi Cavolo nero
- 150 g Formaggio Camembert o affine
- q.b. Olio EVO
- 10 Pomodori pachino
- q.b. Sale e pepe

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Per prima cosa mettere abbondante acqua a bollire: pulire il cavolfiore, dividerlo in cimette e cuocerle nell'acqua bollente fino a quando non saranno ben cotte.
2. Scolarle molto bene, tamponarle e lasciarle da parte al caldo.
3. Accendere il forno ventilato a 180°.
4. Scolare i cannellini e sistemarli in una teglia ricoperta da carta da forno: aggiungere le foglie di cavolo nero lavate, tamponate e private della parte centrale dura, e i pomodorini pachino tagliati a metà.
5. Condire il tutto con sale, pepe e olio e infornare per 12 minuti.
6. Nel frattempo, mentre il cavolo ancora è caldo, frullarlo con il formaggio Camembert o con un altro formaggio fresco erborinato, sino ad ottenere una crema vellutata e omogenea.
7. Versare la crema di cavolfiore e formaggio in un piatto, adagiarsi sopra il mix di verdure al forno e servire con del pane.