Silvia's BAKING

Crema di cavolfiore al curry

CON CROSTINI

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr cavolfiore bianco
- 3 patate medie sbucciate
- 1,4 lt acqua
- 1 cucchiaino di curry
- sale
- olio evo
- crostini q.b

Procedimento

Elimina le foglie esterne del cavolfiore, dividi le cime e lavalo bene.

In una pentola metti il cavolfiore, le patate e l'acqua, fai bollire per circa 20-25 minuti.

Aggiungi il sale e il curry.

Frulla con un frullatore a immersione.

Servi con i crostini.