

## PASSATO DI CAVOLFIORI

Categoria: Minestre  
Data: 22.12.2014



---

### Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

20 g	Burro
60 g	Cipolle
300 g	Cavolfiori
200 g	Patate
50 g	Porro bianco
0.8 l	Fondo di verdura
0.5 dl	Panna 25%
1 x	Condimento
2 g	Cerfoglio fresco

#### Mise en place

- Tagliare la cipolla a fettine
- Lavare e tagliare il porro a pezzetti
- Pelare e tagliare le patate a pezzi
- Lavare e tagliare il cavolfiore a pezzi
- Riscaldare il fondo di verdura
- Lavare e tritare grossolanamente il cerfoglio

#### Preparazione

- Far sudare la cipolla e il porro nel burro
- Aggiungere il cavolfiore e stufare
- Bagnare con il fondo caldo e portare ad ebollizione rimestando
- Aggiungere le patate
- Cuocere almeno circa 30 minuti a fuoco moderato rimestando e schiumando
- Mixare
- Portare nuovamente ad ebollizione e raffinare con panna
- Rettificare il condimento
- Servire in tazza con cerfoglio