





Ricetta a cura di
ALFIO GHEZZI

CAVOLFIORE

TRENTINGRANA, PEPERONCINO, NOCCIOLE E CACAO

RICETTA PER 4 PERSONE · ESECUZIONE MEDIO-FACILE · TEMPO 30 MINUTI

INGREDIENTI

- 1/2 cavolfiore
- 25 g Trentingrana
- 150 g Brezza Riva Riserva Trentodoc
- 150 g panna
- 10 g burro
- 1 foglia alloro
- 1/2 scalogno
- 0,5 g peperoncino di Isera
- q.b. cacao
- 60 g nocciole

PROCEDIMENTO

Lavate e mondate il cavolfiore, tagliatelo a pezzi e cuocetelo per 5 minuti in acqua salata.

Per la salsa mettete lo scalogno affettato sottilmente, l'alloro e il Trentodoc in casseruola e fate ridurre finché non ne sarà rimasto che un velo, quindi aggiungete la panna, fate ridurre di 3/4, emulsionate con il burro e aggiungete il peperoncino e il Trentingrana. Tostate le nocciole per qualche minuto in forno. Tritate i cavolfiori cotti e passateli nel burro che avrete fatto diventare color nocciola.

Disponete la salsa nei piatti, mettete un anello e riempitelo con i cavolfiori, quindi le nocciole e infine spolverate con il cacao.

ABBINAMENTO

L'eleganza di **Brezza Riva Riserva Pas Dosé**, la struttura, la spinta acida e la persistenza lo rendono perfetto con la dolcezza del cavolfiore e la forza del Trentingrana, così come lo sono le note fresche e piccanti di **46° Parallelo Blend**.

