

CONTORNI

Cavolfiore alla greca

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 4 persone

Cavolfiore	1
Aceto di vino	2 cucchiaini
Passato di pomodoro	5 cucchiaini
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Vino bianco secco	5 cucchiaini
Cipolla	1
Aglio	1 spicchio
Semi di coriandolo	12
Zenzero in polvere	1 pizzico
Sale	
Pepe	

PER SERVIRE

Olio d'oliva	2 cucchiaini
Succo di limone	1 cucchiaio
Coriandolo fresco tritato finemente	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Mondate la cipolla e tritatela. Pelate l'aglio e schiacciatelo. Mettete aglio e cipolla in una pentola insieme con il passato di pomodoro, l'olio, il vino e il coriandolo.
- 2 Versatevi 50 cl di acqua. Salate, pepate e aggiungete lo zenzero. Portate a ebollizione, coprite, lasciate cuocere per venti minuti a fuoco dolce. Nel frattempo fate bollire una pentola di acqua.
- 3 Dividete il cavolfiore in cimette. Lavatele in acqua e aceto. Sgocciolatele e gettatele nell'acqua bollente; fatele sbollentare per cinque minuti. Sgocciolatele.
- 4 Dopo i venti minuti di cottura, versate nel brodo le cimette di cavolfiore e lasciatele cuocere per circa trenta minuti senza coperchio.

- 5 Versate il cavolfiore e il brodo ristretto in un piatto di portata e lasciate raffreddare. Fate marinare per due ore in frigorifero. Per servire aggiungete l'olio di oliva, il succo di limone e il coriandolo tritato.