

# **MAIONESE DI CAVOLFIORE VEGAN**





# *Viaggi & Assaggi Felici*



*Cotolette di cavolfiore,  
Accompagnate da  
maionese di cavolfiore*



# Ingredienti

- 100 g di cavolfiore
- 30 ml di liquido di cottura del cavolfiore o di brodo vegetale
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe facoltativo
- Qualche goccia di succo di limone non trattato

# Preparazione

- Lavare il cavolfiore, dunque cuocerlo in acqua non salata per 15 minuti o fino a quando assume una consistenza morbida.
- Scolare il cavolfiore e lasciar raffreddare.
- Inserire 100 g di cavolfiore bollito in un beker, aggiungere un pizzico di sale e pepe, un cucchiaino di senape e qualche goccia di succo di limone. Unire 3 cucchiaini di acqua di cottura del cavolfiore e quattro cucchiaini di olio e.v.o..
- Inserire il mixer ad immersione e frullare ad intermittenza fino ad ottenere la consistenza che ricorda quella della maionese classica.
- Per ottenere un ottimo risultato, la bocca del mixer dev'essere completamente immersa nell'impasto di cavolfiore.
- Trasferire la maionese di cavolfiore in una ciotola e lasciar rapprendere in frigo per almeno un'ora prima di servire.

*La maionese di cavolfiore si conserva in frigo per 2-3 giorni.*