

Cozze panate su crema di cavolfiore, ricercatezza e semplicità

scritto da Redazione | 22/02/2019



Quante volte vi è capitato di voler sorprendere con un piatto ma temete di non essere capaci? Con questa ricetta cambierete idea...

Una ricetta sofisticata ma preparata con ingredienti poveri e facilmente reperibili. Portare in tavola le **cozze panate su crema di cavolfiore** sarà un sicuro successo soprattutto per chi ama questi mitili e la cosa incredibile è che può cucinare il piatto anche chi non è particolarmente esperto ai fornelli. Il consiglio è solo quello di prestare attenzione al procedimento e poi all'impattamento.

Il **punto di forza della ricetta** è il connubio di varie consistenze; la croccantezza del **crumble** e delle cozze panate, infatti, si sposa benissimo con la **morbidezza della crema di cavolfiore** mentre l'olio vanigliato conferisce un aroma insolito.

Una ricetta arrivata in TV a “2 Chiacchiere in cucina”

Ho preparato questa ricetta nella trasmissione “[2 Chiacchiere in cucina](#)”, un programma in onda su **7 Gold**. In ogni puntata, un ospite si esibisce nella preparazione di un piatto insieme alla conduttrice **Ilenia Bazzacco**, finalista della prima edizione di [Masterchef](#).

È stata una bellissima esperienza e, se volete dare un’occhiata, vi riporto il video della puntata.

Articolo di Stefano Zulian