

UN'IDEA SPECIALE PER

Una serata Relax tra Amici

MARCO BIANCHI

con l'estrattore

IMETEC Succovivo



Marco Bianchi



PIZZA DI CAVOLFIORE

4 PERSONE







preparazione

I CAVOLFIORE MEDIO | 4 CIMETTE DI BROCCOLI | 250G DI SALSA DI POMODORO | 100G OLIVE TAGGIASCHE SOTT'OLIO | 2 CUCCHIAI DI CONCENTRATO DI POMODORO | 4 POMODORI SECCHI SOTTOLIO TRITATI | VERDURA A PIACERE (PER ESEMPIO, SCAROLA E CIPOLLE) | ORIGANO OLIO EVO | SALE | PEPE

- Mondare e risciacquare abbondantemente il cavolfiore e i broccoli, quindi ridurli in cimette.
- Cuocere a vapore le cimette per circa
- Inserire le cimette nell'estrattore Imetec SuccoVivo con filtro a maglia fine e processarle fino a ottenere un morbido succo da una parte e la polpa di scarto
- In una ciotola, lavorare la polpa di scarto ottenuta con le mani - se necessario, diluire con un poco di succo per renderla più malleabile – fino a renderla corposa.
- Aggiungere il concentrato di pomodoro, quindi salare e pepare.

- Stendere manualmente su una teglia rivestita di carta forno la polpa di cavolfiore, quindi ungere con un poco di olio la superficie.
- Far cuocere in forno ventilato a 200°C per 20 minuti.
- Farcire la polpa di cavolfiore cotta come fosse una base della pizza, aggiungendo la salsa di pomodoro, i pomodori secchi tritati, le verdure scelte e una spolverata di origano.
- Ultimare la cottura in forno per altri 10 minuti circa.
- Sfornare, far leggermente raffreddare, tagliare con una rotella da pizza e ser-



