PRIMI

Vellutata di cavolfiore alla birra

Ingredienti per 4-6 persone

- 1 cavolfiore
- 1 porro
- 1 patata piccola
- 40 g di burro Vivi verde Coop
- 700 ml di brodo vegetale caldo
- 330 ml di birra di frumento Fior fiore
- 4 fettine di pane leggermente raffermo
- olio extravergine d'oliva
- semi di cumino
- sale e pepe

Monda il cavolfiore e dividilo in cimette. Monda e taglia il porro a fettine e la patata e cubetti, trasferiscili in una casseruola capiente in cui avrai fatto fondere il burro e fai rosolare dolcemente per un paio di minuti. Aggiungi le cimette di cavolfiore, un pizzico di sale e lascia insaporire per 8-10 minuti a fuoco dolce, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Unisci il brodo e la birra a temperatura ambiente in modo da arrivare a coprire tutte le verdure, quindi cuoci a fuoco moderato per 25 minuti o fino a quando il cavolfiore sarà diventato tenero. Nel frattempo taglia il pane a cubetti e condiscilo con 2 cucchiai d'olio, un pizzico di sale, pepe e semi di cumino. Massaggialo con le mani in modo che assorba uniformemente l'olio, ripassalo in una padella antiaderente senza l'aggiunta di ulteriori grassi e fallo dorare per qualche minuto. Quando il cavolfiore sarà tenero, riducilo in crema con il frullatore a immersione e aggiungi altro brodo o altra birra a temperatura ambiente se il composto risulta troppo denso, oppure tieni sul fuoco altri 5 minuti se è troppo fluido. Servi la vellutata calda con i crostini, un filo d'olio e un pizzico di semi di cumino a piacere.