Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

# PURE' DI CAVOLFIORE E PATATE ALLA RICOTTA E SPINACI

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Burro

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 220 gr Ricotta
- 1 cavolfiore
- 2 patate
- 50 gr Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 200 ml panna
- q.b. Burro Parmareggio
- q.b. salvia fresca
- q.b. sale
- q.b. pepe di Sichuan
- q.b. noce moscata

## DESCRIZIONE

Mondare e tagliare il cavolfiore.
Pelare le patate e tagliarle a cubetti.
Cuocere il cavolfiore e le patate in una pentola con acqua salata e qualche foglia di salvia.
A fine cottura, scolare ed emulsionare con un frullatore ad immersione, unitamente a panna e Ricotta.
Aggiustare di sale e pepe.
Versare il composto in una pentola antiaderente e aggiungere il Burro e il Parmigiano Reggiano Grattugiato, amalgamando il tutto.
Impiattare il purè con una leggera spolverata di noce moscata, pepe e salvia fresca.