

ZUPPA DI CAVOLFIORE KETO

Dosi: **4**
Tempo di **10** Verbale
preparazion
e:
Tempo di **30** Verbale
cottura:
Tempo **40** Verbale
totale:

INGREDIENTI

- **½ testa di cavolfiore**
- **½ tazza di panna pesante**
- **½ peperone rosso**
- **1 cucchiaino di sale**
- **1 cucchiaino di pepe**
- **1 cucchiaio di burro**
- **1 cucchiaio di parmigiano**
- **1**

cucchiaino di

erbe CONSIGLI

1. **In una casseruola far sciogliere il burro, aggiungere il cavolfiore e far cuocere fino a quando non è morbido**
2. **Togliere dalla casseruola e mettere da parte**
3. **Sciogliere il burro e soffriggere il peperone**

- 4. In un robot da cucina aggiungere il composto di cavolfiore, il pepe e cuocere per 4-5 minuti.**
- 5. Condire con sale e pepe**
- 6. Guarnire con il parmigiano e servire**