

► 11/12/2023

Vellutata di cavolfiore, curcuma e Taleggio DOP

Il Taleggio DOP è famoso per il suo sapore caratteristico, dolce e aromatico, con una equilibrata sapidità e questa ricetta è il modo ideale per esaltarne tutte le caratteristiche

11 dicembre 2023 | 10:30



Vellutata di cavolfiore e curcuma con cimette di broccoli, nocciole, salvia e cubetti di Taleggio DOP. Il Taleggio DOP è famoso per il suo sapore caratteristico, dolce e aromatico, con una equilibrata sapidità e questa ricetta è il modo ideale per esaltarne tutte le caratteristiche.

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 cavolfiore
- 200 g di [Taleggio DOP](#)
- 2 patate
- 1 broccolo
- 800 g di brodo vegetale
- 100 g di panna fresca liquida
- 1 cucchiaino di curcuma
- 80 g di nocciole sgusciate
- 1 ciuffo di salvia
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe



Vellutata di cavolfiore e curcuma con cimette di broccoli, nocciole, salvia e cubetti di Taleggio DOP

Procedimento

Prendete il cavolfiore e tagliate le cimette, sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti, mettete tutto in una pentola, coprite con il brodo e fate cuocere per 30 minuti. Aggiustate di sale e pepe, aggiungete metà del Taleggio DOP tagliato a cubetti, la curcuma, la panna a temperatura ambiente e frullate tutto con un mixer a immersione, fino a ottenere una crema morbida.

Sbollentate le cimette del broccolo in acqua salata per qualche minuto e scolatele bene.

In una padella antiaderente fate tostare le nocciole tritate grossolanamente con un filo di olio extravergine di oliva, sale, pepe e le foglie di salvia.

Servite la vellutata calda, guarnendo con le nocciole croccanti, salvia, cimette di broccolo e cubetti di Taleggio DOP

per tutte le informazioni sul Taleggio DOP

Sito: <https://www.taleggio.it/it>

Facebook: <https://www.facebook.com/taleggiodop>

Instagram: <https://www.instagram.com/taleggiodop/>