



Capesante con purè di cavolfiori e caviale al waabi

Ingredienti

- 2 capesante
- un piccolo cavolfiore
- farina di mais per impanare
- 1 pezzettino di zenzero grattugiato
- caviale al wasabi
- olio di oliva
- sale, pepe

Impanate le capesante nella farina di mais e doratele in un padella con un filo d'olio. Cuocete i cavolfiori a vapore o in una pentola con un dito di acqua. Frullateli aggiungendo un pezzetto di zenzero ed aggiustate di sale, pepe e un filo d'olio. Decorate con il caviale al wasabi servite subito.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>