

## **CAVOLFIORE CON SENAPE**

### **Ingredienti**

Cavolfiore, anche di diversi colori (bianco, giallo, verde e viola)

Senape di Digione all'antica (con i semini)

### **Preparazione**

Lavare, mondare e tagliare con il coltello il cavolfiore. Lasciarlo riposare per 20' in un piatto a temperatura ambiente. Cuocerlo a vapore o in poca acqua per 7-10'. Condirlo con un emulsione preparata con olio extravergine di oliva e senape.