

## COUS COUS DI CAVOLFIORE IN BRODETTO DI ZAFFERANO, ORTAGGI E OLIVE TAGGIASCHE

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cavolfiore da 400/500 gr  
1 carota  
2 ravanelli  
1 porro  
1 gambo di sedano  
1 bustina di zafferano  
50 gr di olive taggiasche  
olio EVO  
sale q.b.



### PREPARAZIONE

Lavate il cavolfiore, tagliatelo grossolanamente e sbianchitelo per 4 minuti in acqua bollente salata. Scolatelo e trasferitelo in una bacinella con acqua e ghiaccio, per fermarne la cottura.

Grattugiatelo finemente – sino a ottenere un effetto *cous cous*.

Scaldate un filo d'olio EVO in una padella antiaderente e scaldateci il cous cous di cavolfiore; regolate di sale e tenete in caldo.

Lavate, pelate e tagliate a brunoise le restanti verdure e fatele saltare a fuoco vivo in una padella antiaderente con un filo d'olio, aggiungete un paio di bicchieri d'acqua fredda, lo zafferano e lasciate cuocere per circa 5/6 minuti, regolando di sale.

Sminuzzate a punta di coltello le olive e tenetele da parte, per finire il piatto.

In una fondina, predisporre sul fondo il brodetto e, con l'aiuto di un coppapasta circolare, posizionare al centro il cous cous di cavolfiore, compattandolo leggermente. Guarnire con un cucchiaino di olive taggiasche.