



# Nugget di cavolfiore

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con patate a spicchi e maionese al tartufo

## Nugget di cavolfiore

---

3 uova  
60 g di farina bianca  
2 CM di parmigiano grattugiato  
1 CT di sale  
un po' di pepe  
100 g di pane grattugiato  
1 grosso cavolfiore (circa 800 g)

## Patate a spicchi

---

800 g di patate a pasta compatta  
3 CM di olio d'oliva  
un po' di sale  
un po' di pepe

## Maionese al tartufo

---

50 ml di latte  
½ CT di senape  
½ CT di sale





100 ml di olio di semi di girasole

1 CM di olio tartufato

1 CT di tartufo nero, tritato

1 CT di succo di limone

## Nugget di cavolfiore

---

Versare tutti gli ingredienti fino al pepe incluso in una ciotola e mescolare fino a ottenere un impasto liquido. Versare il pane grattugiato in una seconda ciotola.

Pulire il cavolfiore e dividerlo in cimette. Versare le cimette nell'impasto e mescolarle in modo che siano completamente ricoperte. Passarle singolarmente nel pane grattugiato e disporle su una teglia rivestita con carta da forno.

## Patate a spicchi

---

Tagliare le patate a spicchi e disporle su una teglia rivestita con carta da forno. Cospargere con olio d'oliva e condire con sale e pepe.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con aria calda con vapore.

Cuocere le patate nell'appoggio inferiore per 10 minuti.

Collocare il cavolfiore nell'appoggio superiore e proseguire la cottura con le patate per 20 minuti.

## Maionese al tartufo

---

In una ciotola mescolare latte, senape e sale. In un'altra ciotola mescolare l'olio di semi di girasole e l'olio tartufato e versarli nel latte dapprima a gocce, poi a filo, mescolando continuamente, fino a ottenere una maionese densa. Incorporare il tartufo e insaporire con il succo di limone.

## Guarnizione

---

Disporre i nugget di cavolfiore e le patate a spicchi, servire con la maionese.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.**

**Inserire un altro alimento. Proseguire la cottura.**

**Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min.**





## Accessori

---

2 teglie

