

## VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA E NOCCIOLE



**Chef:** Gianluca Galliera

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 1 porzione.

Rosolare leggermente lo scalogno in Olio extra vergine d'oliva. Aggiungere il Cavolo viola pronto ed il Buon brodo vegetale.

Insaporire gli ingredienti per 10 minuti. Ridurre in crema utilizzando un frullatore ad immersione. Servire la vellutata ottenuta ben calda aggiungendo una macinata a mulinello di pepe nero, Olio extra vergine d'oliva, granella di nocciole tostate oppure crostini di pane tostato. Decorare con una julienne di cavolo verza viola fresco.

### Procedimento senza glutine

\* Sostituendo i crostini di pane con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

### Ingredienti Menù

- 100 g Cavolo viola pronto - Z8P
- q.b. Buon brodo vegetale - BC1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

- 15 g. scalogno
- q.b. pepe nero
- q.b. granella di nocciole o crostini di pane\*
- q.b. (per decorazione) cavolo verza viola fresco