

CAVOLFIORE CON MANDORLE E POMODORI

INGREDIENTI

1 cavolfiore di medie dimensioni
2 o 3 pomodori
50 gr di mandorle a lamelle
qualche foglia di **menta**
1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di curry
sale
olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Lavate il cavolfiore e suddividetelo in cimette
- Lessate al dente il cavolfiore in acqua bollente salata (circa 5 minuti)
- Versate un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e scaldatela
- Rosolate le cimette in padella, aggiungete curcuma, curry e le mandorle.
- Tagliate i pomodori a spicchi e aggiungeteli ai cavolfiori solo quando questi ultimi saranno cotti perfettamente.
- Aggiungete le foglie di menta.