

Crema di cavolo rosso (Vegan e Gluten Free)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Lunedì 10 Marzo 2014 00:16 -



Ingredienti

1/2 cavolo cappuccio rosso lavato e tagliato a pezzettini
1 cipolla pelata e affettata finemente
Olio evo
Sale

Preparazione

Mettiamo sul fuoco una pentola con poca acqua e del sale.

Appena va in ebollizione versiamo il nostro cavolo e la cipolla, copriamo e lasciamo a fuoco basso e coperto per circa 30-40 minuti. Quindi spegniamo il fuoco e passiamo con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea.

Possiamo usarla per spalmarla su crostini, per guarnire cestini di pane, come condimento per

Crema di cavolo rosso (Vegan e Gluten Free)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Lunedì 10 Marzo 2014 00:16 -

cereali o pasta, per fare le lasagne e per tanto altro.

Prossimamente troverete qui tante altre ricette con questa crema!