

# *Ricetta cavolfiore al curry con uvetta e pinoli*

## *Ingredienti*

- *Per 4 persone*
- *Cavolfiori romani 3*
- *Curry cucchiaini: 2*
- *Uvetta manciate: 2*
- *Pinoli manciate: 1*
- *Aglione spicchi: 2*
- *Olio d'oliva extravergine quanto basta*
- *Sale*

## *Procedimento*

*Mettete l'uvetta a rinvenire in una ciotola con dell'acqua. Pulite i cavolfiori e divideteli in cime.*

*In una casseruola scaldate l'aglio in un filo d'olio, unite due cucchiaini di curry, un goccio d'acqua e una presa di sale. Coprite e appena inizierà il bollore aggiungete il cavolfiore.*

*Dopo dieci minuti, unite i pinoli, l'uvetta precedentemente strizzata e terminate la cottura. Sistemate il cavolfiore in un'insalatiera unendo un filo d'olio e servite.*