Pomì
O Così. O Pomì.

Cavolfiore arrostito intero con salsa di pomodoro e harissa



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cavolfiore intero: 1
- Cumino: 1/2 cucchiaino
- Harissa: 1/2 cucchiaino
- Limone: 1/2
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Spicchio di aglio: 1
- Zucchero: 1/2 cucchiaino

Preparazione

Eyal Shani è uno degli chef israeliani più famosi al mondo: ha aperto 7 ristoranti uno più buono dell'altro (credetemi sulla parola, o provate se fate un viaggio a Tel Aviv!), ha fatto il giudice di Master Chef…tutti in Israele lo conoscono e lo ammirano.

Le ricette di ***Eyal Shani*** sono semplici e insieme raffinatissime, un mix che in qualche modo le rende "trasversali" e alla portata di tutti, apprezzate dal grande pubblico come dai più snob gourmet. I ristoranti di Eyal non sono particolarmente costosi, ma fanno una **cucina a suo modo ricercata**, in cui pochi ingredienti tipici del territorio sono valorizzati al massimo: mi vengono in mente i suoi Jericho beans, speciali fagiolini lunghi israeliani conditi con aglio e limone, dal sapore intensissimo, e i suoi squisiti pomodori - l'ossessione di Eyal Shani - sbollentati, pelati a vivo, serviti solo con sale grosso.

All'estero Eyal è noto soprattutto per una ricetta, quella del **cavolfiore arrostito intero** che vi racconto oggi. La ricetta è stata pubblicata nel 2006 sul quotidiano Haaretz, ma ancora oggi a distanza di 12 anni è apprezzatissima e molto, molto imitata. Noi la prepariamo esattamente come fa lo chef e l'accompagnamo con una gustosa salsa di pomodoro e harissa.

Per prima cosa, preparate il cavolfiore: lavatelo bene, mettetelo in una pentola capiente, dunque aggiungete acqua in abbondanza (il cavolfiore galleggia) e un cucchiaio di sale. Portate l'acqua a bollore e fate cuocere il cavolfiore per 10-15 minuti a seconda della dimensione. Nel frattempo, predisponete una teglia ricoperta di carta da forno e riscaldate il forno a 200 C.

Scolate il cavolfiore e asciugatelo con dello Scottex, dunque ungetelo generosamente di olio d'oliva, conditelo con sale e pepe a piacere e trasferitelo sulla teglia precedentemente preparata. Fate cuocere il cavolfiore al forno per circa 30 minuti finché non è ben dorato. Mentre il cavolfiore cuoce preparate la salsa.

Fate soffriggere l'aglio con 3 cucchiai di olio in una **padella antiaderente**; aggiungete la ***Passata di Pomodoro Pomì***, l'harissa, il peperoncino (facoltativo), lo zucchero, il cumino e fate cuocere finché il sugo non si è un po' ristretto. In ultimo aggiungete una spruzzata di succo di limone, aggiustate sale e pepe e mescolate bene.

Servite il cavolfiore intero, ben caldo, accompagnato dal sugo di pomodoro.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

