

### 16-Timballo di cavolfiore e cozze

Autore: La cucina italiana 10/2009

Ingredienti per 4 persone:

Timballo: 175g di cavolfiore, 175g di ricotta, 37g di latte più un po' per lessare il cavolfiore, 25g di panna fresca, 5g di farina, un albume, burro per gli stampini, sale  
Per completare: 100g di panna fresca, 80g di cimette di cavolfiore, 50g di vino bianco secco, 30g di cipolla a fettine, 20g di burro, 5g di maizena, 1g di pepe nero, 24 cozze, olio di semi di girasole

Timballo: lessate il cavolfiore tagliato per 5' da quando spicca il bollore, coperto da metà acqua e metà latte. Strizzatelo e passatelo al setaccio. Amalgamatelo con il resto degli Ingredienti e distribuite il composto in 4 stampini imburrati (diam. cm 9 alt. cm 2 ) quindi infornateli a bagnomaria a 140° per 40' .

Per completare: aprite le cozze e sgusciatele. Filtrate il liquido delle cozze. Fate appassire la cipolla in 2 cucchiai di olio per 2'-3' . bagnate la cipolla con vino e fate evaporare. Aggiungete la panna (100g) ed il liquido delle cozze (100cc), lasciate ridurre a metà e aggiungete la maizena (sciolta in poca acqua fredda). Mantecate con il burro (20g). Sformate i timballi nei piatti e distribuitevi le cimette lessate per 2' , le cozze e la salsa. Completate con una macinata di pepe e, a piacere, con erbette o spinaci in foglia lessate brevemente