

PRIMI PIATTI

# Tortellini gratinati con cavolini di Bruxelles

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

TORTELLINI confezioni - 2  
CAVOLETTI DI BRUXELLES 500 gr  
BESCIAMELLA 500 gr  
EMMENTHAL 50 gr  
SALE  
PEPE NERO

I tortellini gratinati con cavolini di Bruxelles è un primo piatto "delle feste", tortellini cotti al dente nell'acqua di cottura dei cavolini di Bruxelles cosicché s'insaporiscano per bene, poi il tutto gratinato al forno con aggiunta di besciamella per una gratinatura perfetta!

Un modo simpatico, quasi furbo, per invogliare anche i più piccoli a mangiare una verdura, diciamocelo, un po' difficile da rendere gradevole.

# PREPARAZIONE

- 1 Dopo averli lavati, tagliate i cavoletti di Bruxelles a metà. Portate una pentola d'acqua a bollore, salatela e tuffatevi i cavoletti che dovranno cuocere per una decina di minuti.



- 2 Trascorsi 10 minuti, aggiungete anche i tortellini e lasciateli cuocere per un minuto soltanto.



- 3 Sporcate il fondo della pirofila con della besciamella, quindi realizzate uno strato di tortellini e cavoletti.





4 Realizzate uno strato di emmenthal e successivamente uno di besciamella.





- 5 Terminate di riempire la pirofila con i tortellini e cavoletti rimasti ed un ulteriore strato di besciamella. Grattugiate 50 g di parmigiano su tutta la superficie.



- 6 Infornate a 180°C per 30 minuti così da gratinare per bene il tutto. Servite i tortellini gratinati ancora fumanti

