

SECONDI PIATTI

Cavolini di bruxelles con pollo gratinati al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 vaschettina di cavolini di bruxelles
- 1 petto di pollo tagliato a dadini
- 3 cucchiai di olio
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 porro
- salsa besciamella
- grana
- mozzarella
- sale.

PREPARAZIONE

1 Bollire i cavolini in acqua poco salata per circa 10 minuti. Nel frattempo fare un soffritto

con l'olio e il burro, carota, sedano, e porro.



- 2 Aggiungere al soffritto il petto di pollo a pezzetti, precedentemente infarinati, fino a che sono ben rosolati.



- 3 Unire i cavolini di bruxelles e farli insaporire al tutto. Nel frattempo imburrare una pirofiola da forno.



4 Mettere il tutto nella pirofila, unendo la mozzarella il grana e la besciamella.



5 Infornare a 230° - 240° per 25 minuti, in forno ventilato.

