

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolini di Bruxelles gratinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



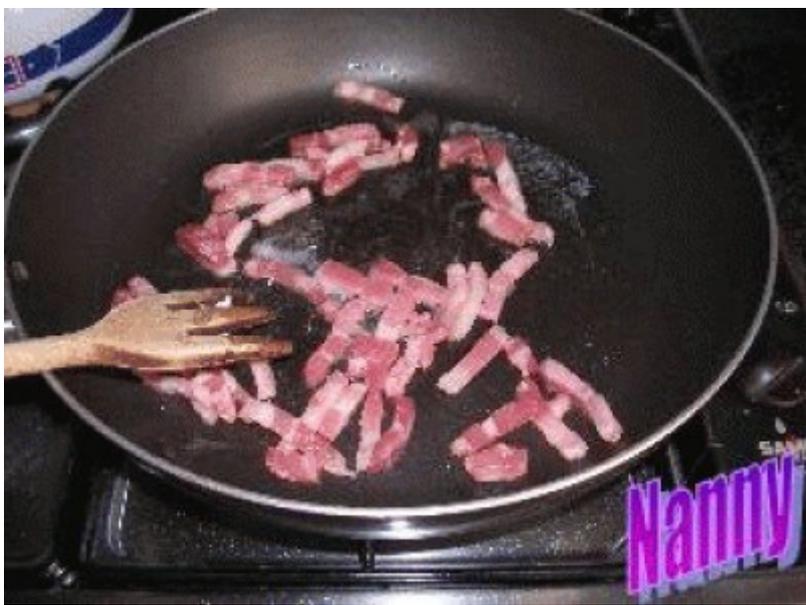
INGREDIENTI

500 g di cavolini di Bruxelles
50 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
100 g di pancetta
500 ml di besciamella
2 cucchiari di olio evo
sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

1 Lessiamo i cavolini in acqua salata per una decina di minuti, scoliamoli e mettiamoli da parte.

In una padella mettiamo l'olio e il burro e la pancetta e facciamo rosolare qualche minuto.



- 2 Aggiungiamo poi i cavolini, facciamo saltare il tutto e aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua.



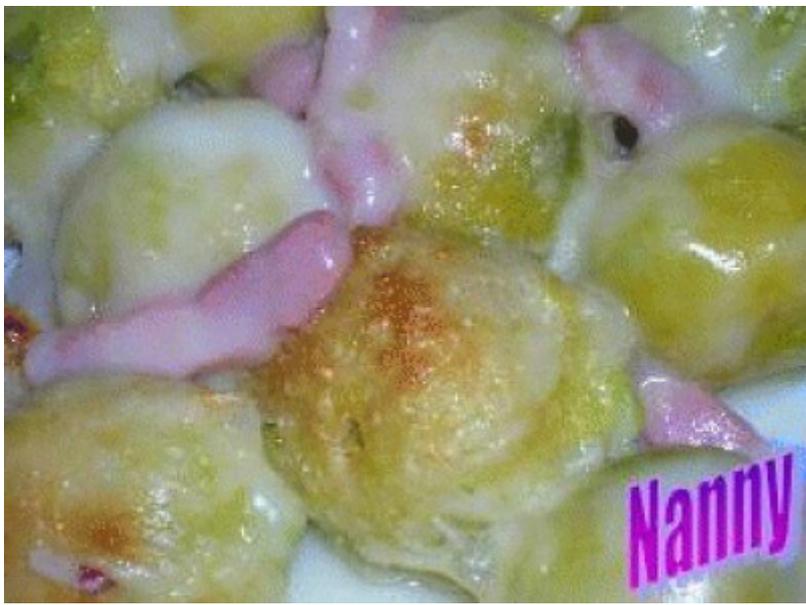
- 3 Prepariamo la salsa besciamella. Sistemiamo i cavolini in una pirofila imburrata.



4 Copriamo con la besciamella e spolverizziamoli con il parmigiano.



5 Mettete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 min. Servire caldi.



6 Buon appetito!