

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 cucchiaini 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 cucchiaio 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!