

ZUPPE E MINESTRE

Cremina di cavolini di Bruxelles e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAVOLETTI DI BRUXELLES 300 gr

PATATE 300 gr

BURRO 20 gr

GRANA PADANO grattugiato -

SALE

PEPE NERO

Una cremina di cavolini di Bruxelles e patate, un modo semplice, salutare e gustoso di consumare questa verdura tanto denigrata e mal sopportata.

Con questa cremina vi ricrederete sui cavolini di Bruxelles e non mi sorprenderei del fatto che potrebbero diventare una delle vostre verdure preferite.

PREPARAZIONE

1

Come prima cosa pelate e tagliate le patate a tocchetti piuttosto piccoli. Più saranno piccoli, più sarà veloce la loro cottura.

Trasferite i tocchetti di patata in un pentolino con dell'acqua.





- 2 Lavate e tagliate i cavolini a metà, quindi aggiungeteli nella stessa pentola con le patate, salate e coprite.

Lasciate cuocere per circa 15 minuti.

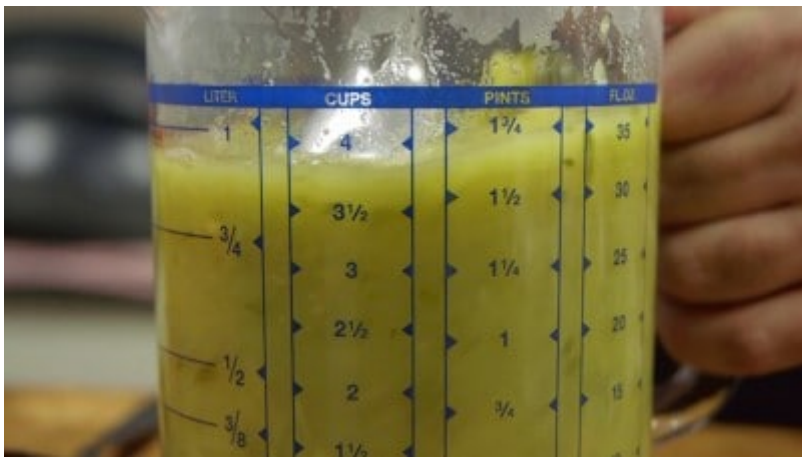




3 Al termine della cottura, frullate le verdure con un po' dell'acqua di cottura fino ad ottenere una crema liscia.

Aggiungete una noce di burro e frullate un altro po', quindi servite accompagnando a piacere con del parmigiano grattugiato.





4 Aggiungete una noce di burro e frullate un altro po', quindi servite accompagnando a piacere con del parmigiano grattugiato.



