

ANTIPASTI E SNACK

Cavolini Al Gorgonzola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

800 g di cavolini di Bruxelles
150 g di formaggio gorgonzola cremoso
4 noci
50 g burro
50 g pangrattato.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare le noci e tagliare a pezzettini il gorgonzola. Mondare i cavolini e lessarli a vapore per 15 minuti. Disporli in una pirofila imburrata e distribuirvi sopra il formaggio e il pangrattato. A parte far fondere il burro unendovi le noci tritate e distribuirlo sui cavolini. Mettere in forno per 15 minuti gratinando leggermente.