

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavoletti di Bruxelles alla parmigiana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

CAVOLETTI DI BRUXELLES 800 gr

BURRO 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

NOCE MOSCATA facoltativo - 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

I cavoletti di Bruxelles, la croce di qualsiasi bambino sulla faccia della terra...un vero incubo quando finiscono nel piatto preparato dalla mamma! E...o mangi questa minestra o vai a letto senza cena...

Noi abbiamo escogitato un modo per renderli davvero gustosi, non dico che i bambini impareranno ad apprezzarli, ma magari qualcuno di loro storcerà un po' meno il naso quando se li vedrà davanti.

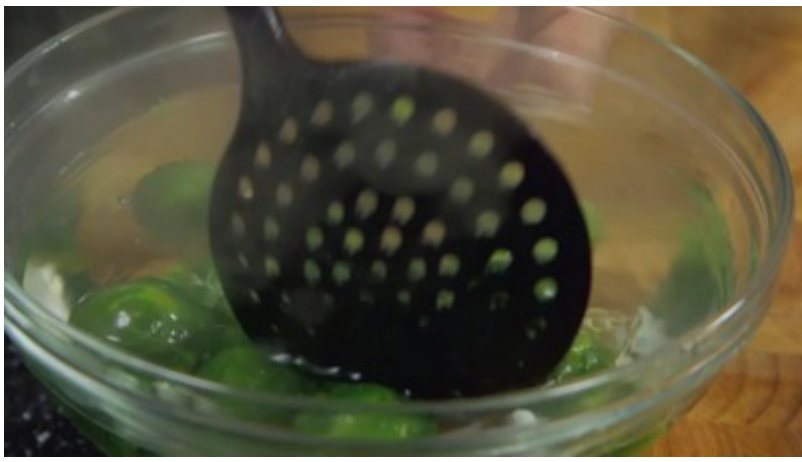
PREPARAZIONE

1 Lavate e lessate i cavoletti interi in acqua salata per un quarto d'ora.

Prelevateli dall'acqua bollente con un cucchiaino forato e trasferiteli in acqua ghiacciata per fissarne il colore.

Dopo qualche secondo, scolateli definitivamente e trasferiteli in una pirofila.





2 Profumate i cavolini di Bruxelles con un pizzico di noce moscata. Passateli su un piatto da portata caldo, cospargeteli con abbondante formaggio grattugiato, serviteli subito caldi.



