

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolini di bruxelles gratinati al forno con speck

di: *La cuisinière parisienne*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

900 g di cavolini di bruxelles
100 g di speck
20 g di burro
1 spicchio d'aglio
1 manciata di parmigiano

PER LA BESCIAMELLA

50 g di burro
50 g di farina
500 ml di latte
sale e noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Mondare i cavolini di bruxelles e cuocerli in acqua salata per 10-15 minuti dal bollore.



2 Intanto, in un tegame antiaderente, mettere il burro, lo spicchio d'aglio e lo speck tagliato. Far rosolare per 4-5 minuti a fuoco dolce. Spegnerne il fuoco e togliere l'aglio.





3 Ora preparare la besciamella.

Far sciogliere il burro, spegnere il fuoco e buttarci tutta in un colpo la farina, accendere il fuoco e mescolare finché non si stacca dalle pareti. Aggiungere il latte a filo, salare e grattare la noce moscata e lasciar che si addensi.





4 Ora, mettere in un tegame capiente lo speck e buttarci i cavolini. Mescolare bene e lasciar

cuocere con il coperchio per 5 minuti a fuoco dolce.



- 5 Imburrare una teglia, mettere lo strato di cavolini con lo speck, versarci la besciamella, livellarla, spolverare con una manciata di parmigiano ed, in superficie, mettere qualche scaglia di burro.



6 Infornare a 180°C per 20 minuti.

Ed ecco il risultato.

