



CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI

- 400 g di cavolini di Bruxelles
- sale
- 20 g di burro
- pepe
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Pulire i cavolini scartando le foglie esterne più rovinare e regolando la base, incidendola a croce con un coltello a lama liscia per favorirne la cottura. Sciacquarli. Lessarli in abbondante acqua salata per 15 minuti, oppure cuocerli a vapore per 20 minuti. Scolarli e tenerli da parte. Mettere in una padellina antiaderente il burro, portarla sul fuoco e farlo sciogliere. Unire i cavolini e farli insaporire, girando con un cucchiaio di legno per 3-4 minuti. Regolare di sale ed unire una grattugiata di pepe. Metterli in un piatto, cospargerli con il Parmigiano e servire. Volendo si possono mettere per qualche minuto sotto il grill del forno a gratinare.