

RICETTE DELLA SETTIMANA :

Cavolini di Bruxelles

Cavoletti di Bruxelles

con gorgonzola e noci

Ingredienti:

Gorgonzola 200 gr

Noci 8 gherigli

Burro 30 gr

Pangrattato 20 gr

Cavolini di Bruxelles 500 gr



FACILE 😊

– Mondate i cavoletti togliendo le foglie rovinare più esterne e fateli cuocere al vapore per 15 minuti . Quando saranno pronti, metteteli in una pirofila da forno , cospargeteli di gorgonzola e aggiungete un cucchiaio di pangrattato. Fate chiarificare il burro, facendolo scaldare in un pentolino fino a quando non avrà raggiunto la trasparenza dell'olio: bagnate il pan grattato con un cucchiaio di burro chiarificato e cospargete il tutto con le noci tritate. Mettete la pirofila nel forno a 220 gradi per 10 minuti e poi accendete qualche minuto il grill, fino a che sulla superficie dei cavoletti si formi una crosticina dorata. Estraete i cavoletti dal forno e serviteli immediatamente.



MENG  **ZZI**
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Crema di cavolini di Bruxelles

Ingredienti:

Cavolini di Bruxelles 1 kg
2 Cipolla
2 Patata
3 cucchiari Parmigiano grattugiato
1 dado vegetale
q.b. Sale



VELOCE 😊

- Mettere al fuoco l'acqua con il dado vegetale. Mentre si scalda, mondare i cavolini: eliminare una o due foglie esterne, pareggiare le basi e inciderle con due piccoli tagli a croce, usando un coltellino affilato. Pelare la cipolla e la patata e tagliarle a fettine.

Mettere le verdure nell'acqua salata e cuocerle a ebollizione leggera per 7-8 minuti, finché patate e cavolini risulteranno teneri.

Frullate il tutto. Se la crema risultasse troppo densa aggiungervi un poco d'acqua, oppure 2-3 cucchiari d'olio o di crema liquida. Servite il tutto ben caldo, cospargendo con il parmigiano



MENG  **ZZI**
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA