



RICETTA: CAVOLINI DI BRUXELLES GUSTOSI



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di cavolini di Bruxelles
- 1 cipolla di media grossezza
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 80 g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 cucchiainata di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Monda i cavolini eliminando le foglie più esterne e l'ultima parte del torsolo (1), lavalì e falli lessare in acqua bollente salata per 20 minuti. Nel frattempo fai dorare i dadini di pancetta in una padella con un cucchiaino d'olio (2) e scolali dal grasso. Fai soffriggere la cipolla finemente tritata nell'olio rimasto e aggiungi i dadini di pancetta (3).



Scola i cavolini, versali nel condimento caldo (4) e lasciali insaporire bene rigirandoli più volte. Dopo un paio di minuti, stempera un cucchiaino di maizena con il latte, e utilizza il composto per condire i cavolini (5). Regola di sale e pepe, cospargi di parmigiano grattugiato (6) e prezzemolo tritato, mescola con delicatezza in maniera da legare bene il condimento e spegni il fornello.