

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Cavoletti di bruxelles

Strawberry · Thursday, January 22nd, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr cavoletti i bruxelles

- 100gr speck
- 80 gr parmigiano grattugiato
- burro
- sale pepe

Preparazione:

Lavate i cavoletti e lessateli in acqua salata per 10 minuti, scolateli, tagliateli a metà e disponeteli in una teglia foderata con carta da forno, cospargete con lo speck tagliato a cubetti e qualche ricciolo di burro, cospargete con il parmigiano, pepe, coprite con un altro foglio di carta da forno, chiudete i cartoccio e infornate a 200° per 5 minuti, terminata la cottura , tirare fuori dal forno la teglia, aprire il cartoccio e servire ben caldo in un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, January 22nd, 2015 at 5:41 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.