

Cavolini di Bruxelles con pancetta affumicata *

Ingredienti per 4 persone: 800 gr di cavolini di Bruxelles freschi oppure 2 confezioni di surgelati - 40 gr di burro o margarina vegetale - 4 fette di pancetta affumicata - 1 cucchiaino di prezzemolo tritato - sale - pepe - limone.

Preparate i cavolini di Bruxelles per la cottura e metteteli man mano in acqua acidulata con succo di limone, poi versateli in abbondante acqua bollente salata. Lasciateli cuocere al dente per circa 20 minuti poi sgocciolateli (fig. 1). In un tegame rosolate il burro con la pancetta tagliata a listarelle o a quadretti (fig. 2); quando questi saranno diventati dorati e croccanti, mescolatevi a listarelle o a quadretti (fig. 3), aggiungete sale e pepe e ter-

Cavolini di Bruxelles con castagne ♦♦ ♦♦
Per 4 persone: Togliete la buccia a 400 gr di castagne, immergetele in acqua fredda salata con 1 foglia di alloro e lasciate cuocere per circa 3/4 di ora dall'ebollizione poi privatele della pellicina. Preparate per la cottura 800 gr di cavolini di Bruxelles (oppure usate 2 confezioni di surgelati) e fateli lessare in acqua bollente salata per mezz'ora. In un tegame fate sciogliere, senza rosolare, 80 gr di burro, mescolatevi le castagne e i cavolini ben sgocciolati e serviteli appena si saranno scaldati.

Cavolini di Bruxelles fritti ♦♦ ♦♦

Per 4 persone: Preparate 600 gr di cavolini di Bruxelles per la cottura poi fateli lessare in acqua bollente salata per 10 minuti. Sgocciolateli, passateli in farina, in un tegame sbattuto con sale e in pangrattato quando saranno dorati levateli man mano con un mestolo forato e metteteli in una carta assorbente, poi serviteli ben caldi con spicchi di limone.



Cavolini di Bruxelles alla panna ♦♦ ♦♦

Per 4 persone: Preparate per la cottura 800 gr di cavolini di Bruxelles, poi fateli lessare in acqua bollente salata per circa mezz'ora. Sgocciolateli e fateli insaporire in 50 gr di burro o margarina vegetale, sciolto, unitevi 200 gr di panna liquida, noce moscata. Teneteli su fuoco moderato mescolando con un cucchiaino di legno finché la salsa si sarà addensata.



3.



Cavolini di Bruxelles saporiti ♦♦ ♦♦
Per 4 persone: Preparate per la cottura 800 gr di cavolini di Bruxelles, poi metteteli a cuocere per mezz'ora in acqua bollente salata, con 1 cipolla a fettine, 1 foglia di alloro e 2 chiodi di garofano. Sgocciolateli, eliminate la foglia di alloro e i chiodi di garofano e fate leggermente imbibondire i cavolini in 60 gr di burro, o margarina vegetale, rosolate. A vostro gusto cospargete di parmigiano grattugiato prima di servire.

