

## 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 felle di pancetta affunicata – I cucchiaino di prezzemolo tritato – sale – pepe – limone

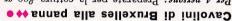
Preparate i cavolini di Bruxelles per la cottura e metteteli man mano in acqua acidulata con succo di limone, poi versateli in abbondante acqua circa so minuti poi sgocciolateli (fig. 1). In un tegame rosolate il burro con la pancetta tagliata a listerelle o a quadretti (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris cavolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris avolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris cavolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris avolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris avolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris avolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris avolini (fig. 3), aggiungete sale e pepe e teris avolini (fig. 3), aggiungete avolini di parate prima di servire.

## 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 altoro 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) z'ora. In un tegame fate sciogliere, senza rosolare, so gr di buro, mescolatevi le castagne e i cavolini pen go gr di buro, mescolatevi le castagne e i cavolini pen si surgenti 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 fori di concere in abbondante olio bollente. Quando aaranno dorati levateli man mano con il mestolo forato e metteteli in una carta assortili mestolo forato e metteteli in propriatori di finalita della mestolo della mente della mestolo della m



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 inasportre in 50 gr di burro o margarina vegetale, sciolto, unitevi 200 gr di panni liquida, 2-3 cucchiniate di parmigiano grattugiato, sale e noce moscata. Teneteli su fuoco moderato mescolando con un cucchiaio di legno finche la salsetta si sarà addensata.







Start propriet por meteretei a cuocere per mezz'ora in acqua bollente salata, con 1 cipolla a fettine, 1 Joglia di alloro e 2 chiodi di garofano Sgocciolateli, eliminate la foglia di alloro e i cavolini in 60 gr di burro, o margarina vegetale, tosvolini in 60 gr di burro, o margarina vegetale, resolato. A vostro guato cospargete di parmitosolato. A vostro guato cospargete di parmitosolato.

Per 4 persone: Preparate per la cottura 800 gr di

Cavolini di Bruxelles saporiti 🚧

3,5