

Cavoletti di Bruxelles con copertura di frutta secca

24 Cavoletti di Bruxelles

50 g Miele d'Acacia

50 g Robiola

30 g Burro fuso raffreddato

40 g Pistacchi tritati e

40 g Nocciole tritate

40 g Noci Brasiliane tritate

1. Lavare i cavoletti e tagliare una piccola parte della base in modo da trovare l'interno bianco.
2. Cuocere a vapore seguendo il programma di cottura indicato e successivamente lasciare raffreddare.
3. Mettere ogni cavoletto su uno stuzzicadenti.
4. Per la finitura è consigliato dividere i vari ingredienti in diverse ciotoline.
5. Passare sei cavoletti nel miele e poi nei pistacchi sistemandoli su un piatto da portata.
6. Fare lo stesso con altri sei, prima ricoprendoli con la robiola e poi rotolandoli nelle nocciole.
7. Infine ungere con il burro gli ultimi e passarli nelle noci brasiliane.