ZUPPA BELGA

Ingredienti:

- Un litro e mezzo di acqua,
- 500 g. di cavolini di Bruxelles,
- besciamella.

Fate lessare nell'acqua i cavolini di Bruxelles, e quando saranno cotti, passateli al setaccio con la loro acqua, lasciandone da parte qualcuno dei più piccoli che farete rosolare nel burro.
Preparate la besciamella e quando sarà pronta aggiungetevi mescolando il passato di cavolini e fate cuocere fino a che la zuppa abbia preso la consistenza di una crema.
Al momento di servire, gettate nella zuppiera i cavolini che avrete fatto rosolare nel burro o, se preferite, dei crostini di pane fritti al burro.