CAVOLINI ALL'ARANCIA

Ingredienti:

- 500 g di cavolini di Bruxelles,
- 70 g di burro,
- 1 arancia,
- pepe,
- paprika,
- zucchero,
- sale.

Lessare i cavolini in acqua salata, scolarli e tenerli in caldo.
Sciogliere il burro in un tegamino, aggiungere la scorza dell'arancia e cuocere pochi minuti.
Unire il succo dell'arancia, il pepe, una presa di paprika e una di zucchero, il sale e cuocere per 10 minuti.
Versare la salsa calda sui cavolini e servire subito.