CAVOLINI DI BRUXELLES BRASATI

Ingredienti per 4 persone:

- 6-700 g di cavolini di Bruxelles,
- 2 cipolle,
- 50 g di burro,
- 2 dl di brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Togliete le foglie esterne ai cavolini, lavateli ed incidetene la base.
Lessateli per 5 minuti in acqua salata, quindi scolateli.
Tritate finemente le cipolle e fatele rosolare in una casseruola con il burro, unite un po' di brodo e fate cuocere 5 minuti.
Unite i cavolini, il brodo rimasto, sale e pepe e ultimate la cottura a casseruola semicoperta.