

CAVOLINI DI BRUXELLES GRATINATI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cavolini di Bruxelles,
- 100 g di burro,
- 5 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- sale.

Pulire i cavolini, lavarli, lessarli in acqua salata in ebollizione, scolarli, disporli, a piramide, in una pirofila imburrata, cospargerli con fiocchetti di burro, ricoprirli con il parmigiano e farli gratinare in forno.
Prima di servire versarvi sopra il resto del burro fuso.