

CAVOLINI DI BRUXELLES AL BURRO E PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cavolini di Bruxelles,
- 60 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 limone.

Nettare e lavare i cavolini e tuffarli in acqua fredda acidulata con succo di limone.

Portare ad ebollizione dell'acqua, salarla e cuocervi al dente i cavolini.

Frattanto far fondere, ma non friggere, il burro in un tegamino.

Scolare i cavolini, accomodarli in una legumiera calda, spolverizzarli col parmigiano e versarvi il burro fuso.

Servire immediatamente.