

CAVOLINI DI BRUXELLES AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cavolini di Bruxelles,
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe bianco macinato al momento.

Pulire i cavolini togliendo le foglie gialle o appassite e ritagliare l'eventuale eccesso di gambo.

Lavarli e farli bollire 10 minuti in acqua poco salata.

Sgocciolarli e senza lasciarli raffreddare porli in 1 tegame con sale, pepe e burro a fiocchetti, coprire e passare in forno a 180 gradi, facendoli stufare, rigirandoli un paio di volte, per 25 minuti circa.