

---

## CAVOLINI DI BRUXELLES ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cavolini di Bruxelles,
- 200 g di panna,
- 60 g di mandorle sbucciate e pelate,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 10 g di burro,
- limone,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Mondate i cavolini e tuffateli in acqua bollente salata cui avrete unito il succo di mezzo limone.

Scolateli circa a metà cottura e disponeteli in una pirofila imburata.

Salate e pepate la panna, insaporitela con una grattatina di noce moscata poi versate il tutto sui cavolini.

Cospargete con le mandorle tagliate a scaglie e leggermente tostate e con il parmigiano, quindi passate la preparazione in forno a 180°C per una ventina di minuti circa.