
CAVOLINI DI BRUXELLES CON LE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di cavolini di Bruxelles,
- 30 g di mandorle pelate,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cucchiaino di pangrattato,
- 1 limone,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lessate i cavolini in acqua salata per 5 minuti.

Scolateli molto bene, adagiateli in un piatto da portata e teneteli in caldo.

In un tegame scaldare una noce di burro con lo spicchio d'aglio, le mandorle e mescolando lasciatele dorare.

Aggiungete filetti sminuzzati di buccia di limone, salate, pepate e levate dal fuoco.

Eliminate l'aglio.

In un tegamino fate sciogliere una noce di burro e insaporitevi mezzo cucchiaino di pangrattato, mescolando.

Quando è pronto incorporate il composto alle mandorle.

Amalgamate e versate sui cavolini.