

CAVOLINI DI BRUXELLES CREMOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cavolini di Bruxelles,
- 100 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 1 uovo,
- 1 vasetto di panna da cucina,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato,
- 1 cucchiaino di farina.

Cuocete i cavolini in acqua, sgrondateli e poi passateli in 50 g di burro sciolto.

Intanto preparate una besciamella con un cucchiaio di farina e il burro rimasto allungato con il latte.

Togliete dal fuoco la besciamella, aggiungete la panna e il tuorlo d'uovo.

Mettete i cavolini in una pirofila, coprite con la besciamella, aggiungete il groviera e lasciate cuocere 20 minuti.