

CAVOLINI DI BRUXELLES ROSOLATI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di cavolini di Bruxelles,
- 50 g di burro,
- sale,
- 80 g di cipolle,
- pepe,
- 50 g di speck.

Staccate le foglie esterne dai cavolini, accorciate il torsolo e incideteli a croce, bolliteli in acqua salata, metteteli sotto l'acqua corrente e scolateli.

Rosolate nel burro lo speck e le cipolle tagliate a pezzi piccoli, aggiungete i cavolini di Bruxelles, mettete sale e pepe, eventualmente 'profumate' appena con dell'aglio e mescolate il tutto.