

CAVOLINI DI BRUXELLES STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cavolini di Bruxelles,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1/2 tazza di panna liquida,
- 1 dado per brodo,
- burro,
- sale.

Togliete ai cavolini le foglie esterne ingiallite e smussate il torsolo, ma non troppo per evitare che si stacchino anche le altre foglie.

Lavateli bene, poi fateli lessare in una pentola contenente acqua calda salata in ebollizione per circa un quarto d'ora. Fate fondere il burro in un tegame, unitevi i cavolini dopo averli scolati e adagiati su un panno perché asciughino bene e il prosciutto cotto tagliato a listarelle; salate e fate insaporire mescolando di tanto in tanto.

Mettete ora un pentolino sul fuoco con la panna e un dado per brodo; quando quest'ultimo si sarà sciolto versatela sui cavolini e lasciate cuocere ancora per 5-10 minuti a fuoco basso.

Potrete anche utilizzare una buona béchamel arricchita con abbondante parmigiano grattugiato in sostituzione della panna e far dorare in forno per una ventina di minuti.

O ancora più semplicemente farli dorare in abbondante burro fuso insaporito con qualche foglia di salvia e abbondante pepe nero macinato di fresco.

E' un contorno tipicamente invernale che accompagna egregiamente carni lessate o arrosto, ma anche pesci al cartoccio e alla griglia.