

# Cavoletti di Bruxelles con gorgonzola e noci

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## Informazioni Generali



Preparazione:  
10 min



Cottura:  
25 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Bassa

**Mondate i cavoletti** togliendo le **foglie rovinate** più esterne e fateli cuocere al **vapore per 15 minuti** .

Quando saranno pronti, metteteli in **4 pirofiline da forno** , e cospargeteli di **gorgonzola**; su ogni pirofilina mettete poi un cucchiaino di pangrattato.

Fate**chiarificare il burro**, facendolo scaldare in un pentolino, e schiumandolo fino a quando non avrà raggiunto la trasparenza dell'olio: bagnate il pan grattato con un **cucchiaino di burro** chiarificato e cospargete il tutto con le **noci tritate**, delle quali avrete conservato **4 gherigli interi per guarnire** .

Mettete le 4 pirofiline nel **forno a 220 gradi** per 10 minuti e poi accendete qualche minuto il grill, fino a che sulla superficie dei cavoletti si formi una **crosticina dorata** .

Estraete i cavoletti dal forno stando attenti a non scottarvi, e serviteli immediatamente adagiando le pirofiline su di un piatto da portata freddo.

## Ingredienti

>> Burro  
30 gr



>> Noci  
8 gherigli



>> Cavolini di Bruxelles  
400 gr



>> Pangrattato  
20 gr



>> Gorgonzola  
200 gr



## Consiglio

Questo **contorno**, **molto saporito** , è abbastanza **pesante** per la presenza di vari grassi animali; si consiglia di abbinarlo a una pietanza molto leggera e di **non abusarne** , dato il suo elevato **contenuto calorico**.

