

Cavolini di Bruxelles "messicani"

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone:

1 confezione di Cavolini di Bruxelles (500g)

2 cucchiaini di burro

500ml brodo vegetale

3-4 cipollotti bianchi

2 cucchiainate di pinoli

100gr panna da cucina

poco peperoncino, sale e pepe

Istruzioni:

Pulire e tagliare a metà i cavolini.

Saltarli in una padella con un cucchiaino di burro e aggiungere del brodo vegetale.

Coprire e portare a cottura aggiungendo brodo se necessario.

Tagliare finemente i cipollotti e saltarli brevemente in un'altra padella con un cucchiaino di burro ed il peperoncino.

Aggiungere i cipollotti ai cavolini e versare la panna ed i pinoli mescolando, salare e pepare. Scaldare brevemente e portare in tavola.