

CAVOLINI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cavolini di Bruxelles,
- 150 g di formaggio gorgonzola cremoso,
- 4 noci,
- 50 g di burro,
- 50 g di pangrattato.

Tritare le noci e tagliare a pezzettini il gorgonzola.
Mondare i cavolini e lessarli a vapore per 15 minuti.
Disporli in una pirofila imburrata e distribuirvi sopra il formaggio e il pangrattato.
A parte far fondere il burro unendovi le noci tritate e distribuirlo sui cavolini.
Mettere in forno per 15 minuti gratinando leggermente verso la fine.