

## CAVOLINI BRASATI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di cavolini di Bruxelles,
- 2 cipolle,
- 50 g di burro,
- 20 cl di brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Mondare i cavolini, sciacquarli e lessarli per 5 minuti in acqua salata.

Tritare le cipolle e rosolarle nel burro unendo un po' di brodo.

Cuocerle a fuoco basso per qualche minuto.

Aggiungere alle cipolle i cavolini ben scolati, il resto del brodo, sale e pepe e portare a cottura a pentola semicoperta, facendo evaporare il brodo.