

---

## CAVOLINI DI BRUXELLES E SALSICCIA AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cavolini di Bruxelles,
- 200 g di salsiccia a metro,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 foglie di alloro,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate i cavolini di Bruxelles e le foglie di alloro.

Se avete scelto i cavolini surgelati, lasciateli scongelare per 6' nel forno a microonde utilizzando l'apposita funzione di scongelamento.

Pelate la salsiccia, tagliatela a tocchetti e mettetela da parte.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a rondelle e fatela soffriggere in una pirofila con 3 cucchiaini d'olio per 1' a potenza massima.

Aggiungete i cavolini, la salsiccia e le foglie di alloro.

Mescolate bene, coprite e cuocete per 5' a potenza massima.

Togliete la pentola dal forno, regolate di sale e di pepe e grigliate per 3-5'.

Servite subito ben caldo.