

CREMA DI CAVOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cavolini di Bruxelles,
- 60 g di pancetta,
- 100 cl di brodo di dado,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe,
- alcuni cucchiaini di panna.

In una padella soffriggete la pancetta tritata.

Unite i cavolini lavati e tagliati a metà; mescolate e bagnate con un bicchiere d'acqua; fate cuocere per venti minuti. Togliete i cavolini e frullateli.

Versate il composto ottenuto nel tegame dove c'è ancora il liquido di cottura dei cavolini, aggiungete il brodo, salate, pepate e scaldate bene.

Versate in una zuppiera, aggiungete alcuni cucchiaini di panna e servite con formaggio grattugiato a parte.

Il sapore di questa crema è deciso, quindi meglio accertarsi in anticipo se i cavolini sono graditi agli ospiti.