



## Sformato di cavoletti di Bruxelles e gorgonzola

Un'idea versatile che si presta ad essere servita sia come secondo piatto, sia come contorno o, considerando le molte calorie presenti nella ricetta,

semplicemente come piatto unico. Una ricetta di veloce e facile esecuzione che potreste preparare anche in anticipo e servire, anche riscaldandola,

quando vi fa più comodo. Volo-ndo potrete arricchirla ul-teriormente, rendendola ancor più cremosa, con l'aggiunta di besciamella, che contribuirà a stemperare i sapori intensi dei cavoletti di Bruxelles e del gorgonzola.

### Ingredienti (4 persone)

400 g di cavoletti di Bruxelles, 150 g di prosciutto cotto in una sola fetta, 200 g di gorgonzola dolce, 10 noci, 1 cucchiaio di pangrattato, 1 cucchiaio di parmigiano grata-tugiato, 30 g di burro, q.b. di sale e di pepe

### Preparazione

Mondare i cavoletti di Bruxelles togliendo le foglie più esterne e lavarli con cura. Cuocerli a vapore per non più

di un quarto d'ora. A cottura ultimata porli in una pirofila da forno e unirvi il gorgonzo-la e la fetta di prosciutto cotto tagliato a cubetti, regolare di sale e di pepe nero macinato al momento e amalgamare per distribuire uniformemente gli ingredienti. Spolverare di par-migiano grattugiato e pangrat-tato. Versarvi il burro chiarifi-cato che avrete ottenuto facen-do scaldare in un pentolino il burro e schiumandolo fino a quando non avrà raggiunto la trasparenza dell'olio. In ultimo sgretolarvi in superficie i ghe-riegli di noce tritate.

Cuocere nel forno preriscal-dato a 220 °C per circa 10 minuti. Passato questo tempo accendere il grill per far dorare la superficie. Servire il piatto ben caldo. ■



Cerchi un **hotel**?

vacanze  
in  
hotel

[www.vacanzeinhotel.org](http://www.vacanzeinhotel.org)

*E' online il nuovo portale del Gruppo 13 Maggio dove poter effettuare prenotazioni in tutti gli hotel ed essere sempre informati su promozioni, sconti, last minute...*