



## 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. Volendo potreste arricchirla ulteriormente, 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 grattugiato, 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 gorgonzola 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 parmigiano grattugiato e pangrattato. Versarvi il burro chiarificato che avrete ottenuto facendo scaldare in un pentolino il burro e schiumandolo fino a quando non avrà raggiunto la trasparenza dell'olio. In ultimo sgretolarvi in superficie i gherigli di noce tritate.

Cuocere nel forno preriscaldato 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**  **ze** in **hotel**

*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...*

**www.vacanzeinhotel.org**