



Gratin di Cavolini di Bruxelles - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica

Contorni caldi - cavolini - speck - gorgonzola

Da un vecchio numero di Cucina Moderna

35 minuti - 4 persone - 230 kcal/porzione - difficoltà: facilissima

Ingredienti:

- 350 g di cavolini di Bruxelles;
- 40 g di speck a fette;
- 100 g di besciamella (anche pronta: io ho fatto quella light di Cristina);
- 100 g di gorgonzola;
- 30 g di burro;
- 2 spicchi di aglio;
- 3 cucchiaini di grana grattugiato;
- erba cipollina;
- sale, pepe.

Lavate i cavolini, lessateli per 10-15 minuti, scolateli e metteteli in una ciotola. Scaldate il forno a 200°. Tritate fine lo speck, unite l'aglio sbucciato e fate rosolare il tutto in 20 g di burro; aggiungete i cavolini, salate, pepate, coprite e cuocete, mescolando spesso, per 4-5 minuti.

Accendete il grill del forno. Fate fondere il gorgonzola con la besciamella in un pentolino su fuoco molto basso. Versate la salsa al gorgonzola sui cavolini, unite qualche stelo di erba cipollina tagliuzzata, salate e trasferite tutto in una pirofila imburrata. Spolverizzate con il grana e infornate per circa 10 minuti.

