

# *Cavolini di Bruxelles al brandy*

*Ingredienti per 4 persone*

- .500 g di cavolini di Bruxelles
- .1 spicchio di aglio
- .1 bicchierino di brandy
- .1 cucchiaino di miele
- .sale
- .pepe
- .oli oe.v.o. q.b.
- .una noce di burro
- .un cucchiaino di pesto alla genovese

## *Procedimento*

Togliete la base ai cavolini, eliminate le foglie più esterne e lavateli.

Cuoceteli per circa 10 minuti in acqua bollente salata.

Scolateli.

In una padella fate rosolare l'aglio con 2 cucchiaini di olio e la noce di burro.

Versate i cavolini, sfumate con il brandy e fate evaporare. Aggiungete il miele.

Unite il pesto, insaporite con sale e pepe.

Fate cuocere circa 15 minuti, in modo che rimangono ancora ben sodi.

*La cucina dei balocchi*