CONTORNI

Patate e cavolini di Bruxelles in padella

ingredienti

3 patate medie
20 cavolini di Bruxelles
30 g di burro
uno spicchio d'aglio
un cucchiaio di prezzemolo tritato
sale

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

25 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Lavare e mondare i cavolini di Bruxelles e praticare un taglio a croce sulla sommità. Pelare le patate, risciacquarle accuratamente e tagliarle a spicchi. In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi i cavolini di Bruxelles per 10 minuti; trascorso questo tempo, unire anche le patate e proseguire la cottura per altri 5 minuti.

In una padella a saltare, far fondere il burro con l'aglio schiacciato, quindi unire i cavolini di Bruxelles e le patate, raccogliendoli dalla pentola con una schiumarola. Regolare di sale e completare la cottura per circa 5-10 minuti o comunque fino a doratura, saltando spesso. Al termine, spolverizzare con il prezzemolo tritato e mescolare. Servire subito.