

Pasta al forno con cavoletti di bruxelles *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Lessare in acqua bollente salata i cavolini di Bruxelles. Quando saranno cotti, toglierli dall'acqua con l'aiuto di una schiumarola e tenerli da parte. Nella stessa acqua, mettere a cuocere la pasta. Mentre la pasta cuoce, tagliare i cavoletti in due o quattro parti, a seconda della grandezza. Preparare la besciamella. Imburrare una pirofila da forno. Scolare quindi la pasta e mescolarla con tutti i cavoletti di Bruxelles, i tre quarti della besciamella e una generosa dose di grana grattugiato. Versare tutto nella pirofila, quindi livellare bene con un cucchiaio di legno. Coprire con la restante besciamella e con il grana grattugiato rimanente. Infornare a 200 gradi per 30 minuti. Servire caldissimo!

Consigli

Potete cambiare a vostro piacimento il formato della pasta per la preparazione di questa ricetta: è fondamentale però, che la cuociate leggermente al dente, poichè nel passaggio in forno essa subirà una ulteriore cottura.

Curiosità

Vi siete mai chiesti come mai i cavolini di Bruxelles si chiamano così? Ve lo diciamo noi! Sembra che essi provengano proprio dalle aree intorno alla città di Bruxelles, dove si coltivavano già in epoca medievale

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Rigatoni 250 grammi

Cavoletti di bruxelles 250 grammi

Besciamella 500 millilitri

Grana 100 grammi

Burro

Sale