

Ricetta



Cavoli di Bruxelles arrosto con purè di patate dolci

Cavoli di Bruxelles e patate dolci: il perfetto duo primaverile... con cannella.

35 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CAVOLI DI BRUXELLES

500 g CavoLo di Bruxelles

1/2 stecca di cannella

Acqua ghiacciata

PURÈ

400 g patate farinose pelate e tagliate a cubetti **Di stagione**

400 g patate dolci pelate e tagliate a cubetti

2 L acqua

1.2 dl latte intero

30 g burro

1 c sale

2 C olio di colza HOLL

sale

1 presa cannella

DECORAZIONE

2 C semi di zucca tostati

100 g feta sbriciolata

2 rametti Zweige glattblättrige Petersilie, grob gehackt **Di stagione**

Ecco come si prepara

1 di 4

CAVOLI DI BRUXELLES

Bollire in acqua salata insieme alla stecca di cannella per ca. 4 minuti. Scolare l'acqua, togliere la cannella, immergere immediatamente i cavoli di Bruxelles in acqua ghiacciata, scolare l'acqua, mettere da parte i cavoli di Bruxelles.

2 di 4

PURÈ

Bollire entrambe le varietà di patate in acqua salata per ca. 10 minuti. Eliminare l'acqua e scolare per bene. Scaldare latte e burro in una padella, aggiungere le patate, schiacciare grossolanamente con uno schiacciapatate, salare, tenere in caldo.

3 di 4

PRESENTAZIONE

Tagliare a metà i cavoli di Bruxelles. Scaldare l'olio in una padella antiaderente, saltare i cavoli di Bruxelles per ca. 8 minuti fino a doratura, salare, spolverare con la cannella. Impiattare il purè, distribuire i cavoli di Bruxelles sopra il purè.

4 di 4

DECORAZIONE

Guarnire con semi di zucca, feta e prezzemolo.