

CONTORNI

Cavolini di bruxelles e salsiccia al microonde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Cavolini di bruxelles	600 g
Salsiccia a metro	200 g
Cipolla	1
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini
Alloro	2 foglie
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mondate e lavate i cavolini di Bruxelles e le foglie di alloro. Se avete scelto i cavolini surgelati, lasciateli scongelare per 6' nel forno a microonde utilizzando l'apposita funzione di scongelamento.
- 2 Pelate la salsiccia, tagliatela a tocchetti e mettetela da parte. Sbucciate la cipolla, tagliatela a rondelle e fatela soffriggere in una padella con 3 cucchiaini d'olio per 1' a potenza massima.
- 3 Aggiungete i cavolini, la salsiccia e le foglie di alloro. Mescolate bene, coprite e cuocete per 5 minuti a potenza massima. Togliete la pentola dal forno, regolate di sale e di pepe e grigliate per 3-5 minuti. Servite subito ben caldo.