Cavolini di Bruxelles al pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: un bicchiere
- Aglio: uno spicchio
- Cavolini di Bruxelles: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: uno
- Sale: q.b.

Preparazione

I cavolini di Bruxelles al pomodoro sono una ricetta semplice, veloce e gustosa. Si preparano in pochi minuti sporcando solo una padella, sono morbidi e con un sughetto cremoso, perfetti come contorno, ottimi anche come antipasto o secondo vegetariano!

1. Sciacquate i cavolini di Bruxelles, puliteli e metteteli in una padella, versate l'acqua, salateli e portate ad ebollizione, proseguite la cottura per 5-10 minuti, l'acqua dovrà asciugarsi completamente.
2. Aggiungete l'olio extra vergine di oliva, il peperoncino, lo spicchio di aglio tritato e fate soffriggere i cavoletti per un minutino, dopodiché, aggiungete i ***pomodori a cubetti Pomì***, un pizzico di sale, pepe e lasciate cuocere i cavolini di Bruxelles al pomodoro per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

