

Cavolini Di Bruxelles E Salsiccia Al Microonde

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. Pelate la salsiccia, tagliatela a tocchetti e mettetela da parte. Sbucciate la cipolla, tagliatela a rondelle e fatela soffriggere in una pirofila con 3 cucchiaini d'olio per 1' a potenza massima. 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.

Ingredienti

600 G Cavolini Di Bruxelles
200 G Salsiccia A Metro
1 Cipolla
3 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
2 Foglie Alloro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti. Cottura: 20 minuti.