

Cavoletti di Bruxelles brasati alla birra



Ingredienti:

1 kg cavoletti di Bruxelles da pulire

1 cipollotto

50 g burro

1 cucchiaino di zucchero

130 ml birra chiara

sale, pepe, alloro

Pulite i cavoletti delle foglie esterne, eliminate la parte sporgente inferiore e incidete formando una croce con il coltello.



Lavateli bene.

Nella padella mettete il burro ed il cipollotto tritato...



...coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio, fiamma alta 3-4 minuti. Aggiungete i cavoletti, lo zucchero, sale, pepe e una foglia di alloro.



Coprite e continuate a fiamma alta per circa 8-10 minuti. Mescolate 2 volte durante il tempo di cottura. Aggiungete la birra...



... e continuate a fiamma alta per 5 minuti, poi fiamma media altri 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.