

## Pasta al forno con cavoletti di bruxelles *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Lessare in acqua bollente salata i cavolini di Bruxelles. Quando saranno cotti, toglierli dall'acqua con l'aiuto di una schiumarola e tenerli da parte. Nella stessa acqua, mettere a cuocere la pasta. Mentre la pasta cuoce, tagliare i cavoletti in due o quattro parti, a seconda della grandezza. Preparare la besciamella. Imburrare una pirofila da forno. Scolare quindi la pasta e mescolarla con tutti i cavoletti di Bruxelles, i tre quarti della besciamella e una generosa dose di grana grattugiato. Versare tutto nella pirofila, quindi livellare bene con un cucchiaio di legno. Coprire con la restante besciamella e con il grana grattugiato rimanente. Infornare a 200 gradi per 30 minuti. Servire caldissimo!

### Consigli

Potete cambiare a vostro piacimento il formato della pasta per la preparazione di questa ricetta: è fondamentale però, che la cuociate leggermente al dente, poichè nel passaggio in forno essa subirà una ulteriore cottura.

### Curiosità

Vi siete mai chiesti come mai i cavolini di Bruxelles si chiamano così? Ve lo diciamo noi! Sembra che essi provengano proprio dalle aree intorno alla città di Bruxelles, dove si coltivavano già in epoca medievale

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 60 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Rigatoni** 250 grammi

**Cavoletti di bruxelles** 250 grammi

**Besciamella** 500 millilitri

**Grana** 100 grammi

**Burro**

**Sale**