

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo verza in padella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAVOLO VERZA ½
PATATE 3
UOVA 2
LATTE 5 bicchieri
FORMAGGIO GRATTUGIATO 1 cucchiaio
da tavola
BURRO 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili. Mondate e lavate il cavolo verza, tagliatelo a striscioline sottili.

In un tegame lasciate sciogliere una noce di burro, adagiatevi uno strato di patate e sopra uno di verze, cospargete con un cucchiaio di formaggio grattugiato.

2 Versate le uova sbattute con il latte e un pizzico di sale, terminate con un ultimo strato di patate. Salate, pepate, distribuite alcuni fiocchetti di burro, chiudete molto bene il recipiente. Cuocete per un'ora a fuoco basso.