

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale con verdure

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 250 gr
FAGIOLI BIANCHI 500 gr
ZUCCHINE 750 gr
CIPOLLE 500 gr
PATATE 1 kg
CAVOLO grosso - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
AGLIO (1 testa d'aglio) - 50 gr
ALLORO 1 foglia
CHIODI DI GAROFANO 1
POMODORI maturo - 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Fate lessare separatamente il cavolo e i fagioli.



2 In una casseruola di coccio versate l'olio e fatevi soffriggere le costolette, la cipolla tritata, l'aglio tritato, gli odori, un poco di sale e il pomodoro.



3 Quando il tutto sarà ben rosolato, coprite con acqua.



4 Portate ad ebollizione e aggiungete quindi le zucchine e le patate tagliate a tocchetti.



5 Lasciate cuocere.

Quando le patate saranno quasi cotte aggiungete il cavolo e, 5 minuti prima di servire, i fagioli bianchi.



