

SECONDI PIATTI

La Soça

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1
250 kg di carne
800 g di cavolo
1
7 kg di patate
250 g di fontina
100 g di burro
1 spicchio di aglio
salvia.

PREPARAZIONE

- 1 Portate a ebollizione un litro e mezzo d'acqua salata, nella pentola a pressione, con uno spicchio d'aglio e un po' di salvia. Aggiungere la carne tagliata a dadini un po' grossi. Schiumare più volte, aggiungere il cavolo tagliato e le patate, anche queste tagliate a dadini un po' grossi.
Chiudere la pentola e far cuocere per 3/4 d'ora circa.

In una pirofila alternare uno strato del composto così ottenuto con uno strato di fontina sino a esaurire gli ingredienti, terminare con pochissima fontina in superficie.

Versare sopra il tutto il burro fuso caldissimo. Volendo si può mettere un attimo in forno.