

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Nuset

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di verze

aglio

olio

1 uovo

50 g di lardo

30 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Molto indicato come contorno per i forti piatti invernali a base di maiale il nuset e' ottimo anche per farcire i vari animali da cortile, gallina, pollo, cappone da fare bolliti.

Sbollentare in acqua salata per 15 minuti le verze tagliate a striscioline, scolarle e strizzarle; amalgamare le verze con l'uovo, il sale, il pepe ed il grana e mettere riposare per 2-3 ore.

Rosolare il burro ed il lardo a pezzettini,aggiungere il composto di verze e fate cuocere fino ad ottenere una bella doratura,serve ben caldo.