

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Verza di San Isidro

LUOGO: Europa / Spagna

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



### INGREDIENTI

1 verza di 1 kg  
3 grosse patate  
2 cipolle  
½ dl di aceto  
2 dl di acqua  
60 g di strutto  
3 mele renette  
200 g di lardo  
½ foglia di alloro  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite la verza e tagliatela finemente. Tritate le cipolle. Sbucciate le mele e tagliatele a dadi. Tagliate il lardo a pezzettini. Pelate le patate e dividetele in 8 tocchetti. In una casseruola mettete lo strutto e fatevi rosolare la cipolla. Aggiungete la verza, le mele e il lardo. Qualche minuto dopo unite l'aceto, l'alloro e il sale. Mescolate bene perché gli

ingredienti non si attacchino sul fondo e bagnate con l'acqua calda.

Quando l'acqua incomincerà a bollire chiudete ermeticamente la casseruola e mettetela in forno medio per 2 ore. Trascorso questo tempo, aprite la casseruola e aggiungete le patate. Chiudete e lasciate cuocere per altri 30 minuti. Servite molto caldo.