

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.