

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verze alla Carnica

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI AMMOLLO



INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 1 kg
PANCETTA (TESA) 50 gr
BURRO 50 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pentola con acqua fredda la verza tagliata a pezzi e fate bollire per circa 3 minuti.



- 2** Scolate e passate la verza in acqua fredda per circa mezzora, strizzate e rimettete la verza in un tegame con la pancetta, sale e poca acqua.



- 3** Fate bollire lentamente fino a cottura.
Sciogliete in un tegamino il burro, tostatevi i cucchiaio di farina, allungate con il brodo di verza e fate bollire per 5 minuti.



4 Aggiungete questa besciamella alla verza e mescolate amalgamando bene il tutto.



5 Lasciate riposare un po' e servite.