

SECONDI PIATTI

Boerenkool met worst en spek

LUOGO: Europa / Olanda

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



INGREDIENTI

1kg verza
2kg patate
1 salsiccia affumicata
250gr pancetta
75gr burro
100ml latte
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Staccare la verza dal gambo e tritare finemente e usare solo le foglie verde scuro. Pelare, lavare e tagliare a metà le patate. Bollire le patate finché non siano tenere. Nel frattempo, versare circa 5 cm di acqua in una casseruola, aggiungere un po' di sale e portare a bollitura. Aggiungere la verza, spegnere il fuoco e lasciare sobbollire e restringere il liquido. Mettere la salsiccia affumicata e la pancetta di maiale sopra la verza. Se si preferisce, il maiale può essere grigliato o cotto al forno precedentemente. Quando sia la verza che le patate sono pronte, scolare la verdura. Aggiungere il burro e il

latte alle patate e schiacciarle. Miscelare con la verza e aggiungere il sale e pepe appena tritato a piacere.