

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo nero gratinato

di: *pappona gaudente*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CAVOLO NERO 800 gr
SPICCHIO DI AGLIO a fettine - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
STRACCHINO 300 gr
POMODORINI 10
VINO BIANCO 1/2 bicchiere di vino bianco
-
GUANCIALE tagliato a bastoncini -

PREPARAZIONE

- 1** Fate a pezzi il cavolo nero eliminando la parte del gambo, fate dorare l'aglio nell'olio e aggiungete quindi il cavolo.



2 Una volta appassito aggiungete il guanciale e i pomodorini tagliati a quarti e fate sfumare

con il vino.



- 3 Togliete quindi dal fuoco e aggiungete lo stracchino, badando però che non si sciolga completamente e che resti a pezzi piuttosto grossi e anche qualche cucchiaino di parmigiano.



- 4 Versate il tutto in una teglietta di 30x20 cm, aggiungete il resto del parmigiano e qualche goccio d'olio e infornate a 200°C per 10 minuti fino a quando avrà formato una bella crosticina.



