

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cavolo verza al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 cavolo verza da 1 kg  
300 g di mozzarella  
250 g di salsiccia  
1 bicchiere di panna  
abbondante formaggio grattugiato  
2 cucchiai di salsa di pomodoro  
olio d'oliva  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Mondate, lavate e tagliate a strisce le foglie di verza. Immergetele per 5 minuti in acqua a bollore, scolatele, raffreddatele in acqua fredda, sgocciolatele bene e stendetele su un telo da cucina.

In una casseruola ponete la salsiccia spellata e sbriciolata con tre cucchiai d'olio. Unite

due cucchiaini di salsa di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua. Mescolate, regolate il sale, il pepe e cuocete a fuoco moderato.

Coprite il fondo di una pirofila appena velata d'olio con uno strato di strisce di verza, sovrapponetene un altro di fettine di mozzarella, poi uno di salsiccia e nuovamente un altro di verza. Salate e pepate moderatamente ogni strato di verdura.

Continuate fino a esaurimento degli ingredienti. Sull'ultimo strato di verza versate la panna, spolverizzate con abbondante formaggio grattugiato e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

**2** Servite subito.