

SECONDI PIATTI

## Piatto unico del contadino

---

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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

---



### INGREDIENTI

1kg di patate  
300g di costine di maiale  
100g di pancetta  
300g di verza  
3 salsicce  
1 cipolla  
rosmarino  
brodo di carne  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Fare un soffritto di cipolla, aggiungere la verza tagliata a strisce. A parte rosolare le costine, aggiungere le salsicce e la pancetta a dadini.

Mescolare tutto insieme, aggiungere le patate tagliate a quadrati, il brodo e quindi bollire fino alla cottura delle patate.

Salare e pepare quanto basta.