

SECONDI PIATTI

Stufato di verza e salsicce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE da 120g - 4

CAVOLO VERZA ½

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

CIPOLLE BIANCHE 50 gr

Volete un piatto dalle atmosfere invernali? Verza e salsicce. Un'abbinata che funziona molto bene: la verza alleggerisce la componente grassa delle salsicce che, a loro volta, danno più gusto alla verza.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate soffriggere la cipolla con un filo d'olio a fiamma vivace.

Aggiungete la verza tagliata a julienne e fatela cuocere per 5 minuti sempre a fiamma

vivace girando di tanto in tanto; salate e pepate a vostro gusto.



- 2** A questo punto, unite le salsicce, il vino e tanto brodo vegetale da ricoprire gli altri ingredienti fino a metà.



- 3** Incoperchiate e lasciare cuocere a fiamma bassa per 20/30 minuti.