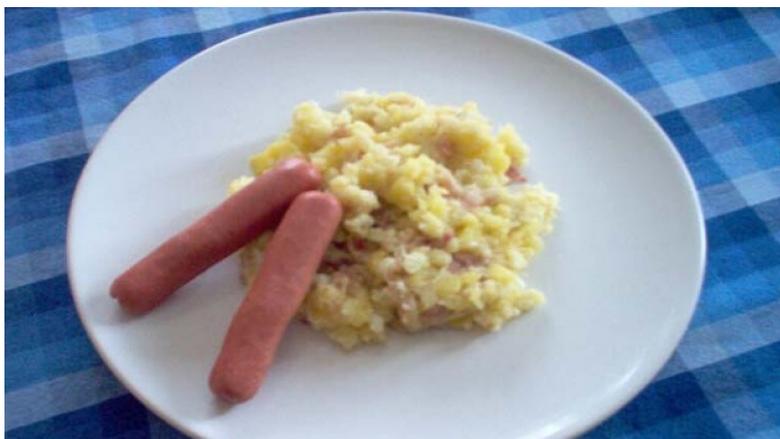


CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verdure strascicate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Cavolfiore
patate
olio d'oliva
1 peperoncino
dadini di pancetta
spicchi d'aglio
wurstel
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare il cavolo e le patate. In padella mettere a soffriggere un po' d'olio di oliva e alcuni spicchi d'aglio con il peperoncino. Quindi aggiungere la pancetta, poi il cavolo e le patate precedentemente lessate, schiacciarle con una forchetta, amalgamare bene il tutto. Salare e servire accompagnando con i wurstel cotti al forno oppure bolliti.

