

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verze alla Carnica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: + 30 MINUTI DI AMMOLLO



INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 1 kg
PANCETTA (TESA) 50 gr
BURRO 50 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Mettete in una pentola con acqua fredda la verza tagliata a pezzi e fate bollire per circa 3 minuti.



- 2** Scolate e passate la verza in acqua fredda per circa mezzora, strizzate e rimettete la verza in un tegame con la pancetta, sale e poca acqua.



- 3** Fate bollire lentamente fino a cottura.
Sciogliete in un tegamino il burro, tostatevi i cucchiaio di farina, allungate con il brodo di verza e fate bollire per 5 minuti.



4 Aggiungete questa besciamella alla verza e mescolate amalgamando bene il tutto.



5 Lasciate riposare un po' e servite.