



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cavolo verza all'aceto



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Ingredienti

- 1/2 verza
- 1 cipolla
- 90 g di pancetta tagliata a cubetti
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 2 foglie d'alloro
- sale
- pepe

Preparazione Cavolo verza all'aceto

Passo 1.

Pulite la verza, tagliatela a striscioline e fatela cuocere un paio di minuti in acqua bollente salata, quindi scolatela e tenetela da parte.

Passo 2.

Fate rosolare in un tegame la cipolla tagliata a fettine sottilissime con l'olio d'oliva, aggiungete poi la pancetta e le foglie d'alloro e cuocete un paio di minuti.

Passo 3.

Aggiungete la verza e aggiustate di sale e pepe, fate cuocere qualche minuto e aggiungete l'aceto diluito in un bicchiere d'acqua.

Passo 4.

Fate cuocere 30-40 minuti a fuoco basso e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)