



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

## *Cavolo con i ciccioli*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **insalatiera, carta assorbente, padella**

### **Ingredienti**

- 400 g di cavolo verza
- 50 g di lardo
- 2 cucchiaini di aceto
- sale
- pepe

## **Preparazione Cavolo con i ciccioli**

### **Passo 1.**

Mondate la verza eliminando le foglie più esterne e dure, lavate e asciugate le foglie con carta assorbente, tagliatele a striscette e disponetele in una capiente insalatiera.

### **Passo 2.**

Tagliate il lardo a dadini e fatelo friggere in una padella fino a che i pezzetti saranno diventati croccanti.

### **Passo 3.**

Togliete la padella dal fuoco, versatevi due cucchiaini di aceto, sale e pepe a piacere e versate tutto sulla verza, amalgamate 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>)