



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

Verze alla Carnica



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, un tegame**

Ingredienti

- 1 kg di verza
- 50 gr di pancetta affumicata
- 50 gr di burro
- 1 cucchiaio di farina
- sale

Preparazione Verze alla Carnica

Passo 1.

Tagliate a pezzi la verza e fatela bollire per qualche minuto.

Passo 2.

Scolatela e passatela sotto all'acqua fredda.

Passo 3.

Strizzatela e mettetela in un tegame con la pancetta, il sale ed un poco d'acqua.

Passo 4.

Fate cuocere lentamente.

Passo 5.

In un altro tegame fate sciogliere il burro con l'aggiunta della farina e allungate con il brodo di verza.

Passo 6.

Mescolate e fate bollire per circa 5 minuti.

Passo 7.

Versate questa crema nel primo tegame, mescolate e lasciate amalgamare il tutto.

Note

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