



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

Verze Masarade



4 Persone

Contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame con coperchio**

Le verze maserade sono un contorno tipico lombardo, principalmente della valtellina. E' una semplice preparazione a base di verze che vengono insaporite con l'uso di cipolla, strutto e vino bianco.

Ingredienti

- 1 Kg di verza
- 1 cipolla
- vino bianco
- strutto
- sale

Preparazione Verze Masarade

Passo 1.

Pulite le verze e sbollentatele in acqua salata, quindi fatele scolare.

Passo 2.

Tritate la cipolla e fatela soffriggere nello strutto.

Passo 3.

Unite le verze e mezzo bicchiere di vino bianco secco e fate cuocere a fiamma bassa e tegame coperto per 20 minuti circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 22/01/2020
- ✓ **Calorie:** 120 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (7 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)