

Verza stufata in padella

Tempo di preparazione: 25 min

Dificoltà: Facile



Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cavolo verza: 1 kg
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pancetta: 150 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

La **verza stufata in padella** è una ricetta molto semplice e veloce da preparare. A me la verza piace tantissimo, non è molto semplice da trovare almeno dalle mie parti, ma quando la trovo, la compro sempre. Questa è una delle ricette che preferisco per cucinarla, ci mettete davvero pochi minuti ed è deliziosa!

La verza stufata in padella è molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa sciacquate per bene la verza e tagliate le foglie a pezzetti. In una padella, fate abbrustolare la pancetta senza aggiungere nulla, potete usare sia quella dolce che quella affumicata, io preferisco quest'ultima.

Una volta dorata, mettete la pancetta da parte. Nella stessa padella versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire uno spicchio di aglio. Toglietelo e aggiungete la verza, fatela soffriggere per qualche secondo e aggiungete poi i **Pomodori a Cubetti Pomi**.

Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere per 10 minuti, mescolate di tanto in tanto.

A cottura ultimata, unite la pancetta abbrustolita, il parmigiano grattugiato ed il pepe nero. La verza stufata in padella è pronta da servire, è davvero gustosissima!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

