

SFORMATO DI VERZA E CARNE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
1	Verza bianca
400 G	Carne bianca macinata
2	Cucchiaini di burro
	Sale e pepe bianco

PREPARAZIONE:

Eliminate le foglie esterne dalla verza e tagliate il resto a dadini. Fate rosolare a temperatura media in burro, evitando che la verza si attacchi o si bruci. Mescolate la carne macinata con 2 cucchiaini d'acqua, salate e pepate. L'impasto deve risultare molto morbido. Ponete metà della verza rosolata in un tegame da forno. Spalmate sopra l'impasto di carne e coprite con il resto della verza. Fate cuocere per 45 minuti a 175°. Servite ben caldo con un purè di patate come contorno.