

Crauti a modo mio

da accompagnare a wurstel, salsiccia, costine grigliate ecc..

Ingredienti

<i>Verza ancora da pulire</i>	<i>g</i>	<i>750</i>	<i>Alloro - foglie</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Acqua per scottarla</i>	<i>g</i>	<i>300</i>	<i>Dado per brodo</i>	<i>n</i>	<i>1/2</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>25</i>	<i>Acqua per cottura verza</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Pancetta tritata</i>	<i>g</i>	<i>30</i>	<i>Pepe</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	<i>80</i>	<i>Aceto di vino bianco cucchiai</i>	<i>n</i>	<i>2</i>

ore	18,30	Eliminate le prime foglie, torsolo e costoni più grossi e tagliate la verza a liste lavandola bene
	18,40	Fate bollire un poco d'acqua in una pentola capace e scottate le verze per 7/8 minuti coprendo
	18,43	In un altro tegame soffriggete nel burro la pancetta e la cipolla
	18,50	Scolate le verze e, non appena tiepide, strizzatele. Aggiungetele poi al soffritto
	19,00	Unite alloro, dado, una spruzzata di pepe e 200 g d'acqua. Coprite ed iniziate la cottura
	19,55	Eliminate l'alloro, completate con due cucchiai d'aceto, fate evaporare l'acqua in eccesso e servite

*Essendo l'aceto un ottimo conservante non
è necessario consumare subito questo contorno*