

## **Verze sofegae**

*Ingredienti:*

1 Kg. verza.

1 cipolla.

2 spicchi di aglio.

2 cucchiaini d'aceto.

100 g. grasso d'oca o 100 g. pancetta.

4 cucchiaini d'olio

1 mestolo di brodo vegetale.

Sale e pepe q.b.

*Ricetta:*

Tagliate a listarelle la verza.

Battete il grasso o tagliate a pezzettini la pancetta.

Tritate la cipolla.

Imbiondate la pancetta o il battuto con l'olio e rosolatevi l'aglio schiacciato e la cipolla.

Unite la verza e bagnate con il brodo, salate e pepate.

Coprite il tegame e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezza, girando spesso con un cucchiaio di legno.

Aggiungete altro brodo durante la cottura se ve ne fosse necessita.

A fine cottura aggiungete l'aceto, scoperchiate e fate asciugare.

Servite le verze tiepide come contorno.