

Verza stufata in padella



Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

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

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



Preparazione

La **verza stufata in padella** é 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 é molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa sciacquate per bene la

verza e tagliate le foglie a pezzetti. In una padella, fate abbrustolire 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!