

VERZE SOFFEGAE

1Kg di verze (che hanno preso il ghiaccio) lavate, pulite e tagliate sottili.

Mettere in padella un soffritto di $\frac{1}{2}$ cipolla tritata e 2 spicchi di aglio interi.

Soffriggere e togliere l'aglio.

Aggiungere una salsiccia intera e lasciar rosolare. Togliere la salsiccia (facoltativo).

Aggiungere la verza e $\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua.

Lasciar "soffegare" a fuoco lento.

A fine cottura aggiungere sale, pepe e $\frac{1}{2}$ bicchiere di aceto bianco e lasciare evaporare.