

Titolo



Ingredienti per 4 persone:

- 2 verze
- 4 patate
- 1 cotica di maiale
- 2 costolette di maiale
- Olio EVO (Aurum)
- 1 aglio . 1 cipolla
- 1 pomodoro . sale

PROCEDIMENTO:

1. *Mettete a bollire in una pentola piena d'acqua l'aglio, la cipolla e un pomodoro.*
2. *Aggiungete la cotica e le costolette.*
3. *Man mano che si formano, togliere con un cucchiaino i grassi venuti a galla.*
4. *Aggiungete tre cucchiaini di olio di oliva.*
5. *Aggiungete infine il sale e continuate la cottura con la fiamma bassa. Quando l'acqua va in ebollizione versate le patate sbucciate e la verza tagliata a strisce.*
6. *Lasciate cuocere il tutto ancora per almeno 30 minuti.*
7. *A cottura ultimata lasciate riposare per circa mezz'oretta.*
8. *Versare sul piatto pronto un goccio di olio di oliva Aurum.*