

COSTINE DI MAIALE CON VERZE

INGREDIENTI:

1 kg di costine di maiale
1 cavolo cappuccio grande o verza
1 cipolla
1 bicchiere di vino rosso
sale, pepe
un po' di olio

PREPARAZIONE

Dorare la cipolla tritata, rosolare bene le costine, salare e pepare. Versare il vino e farlo evaporare.

Tagliare il cavolo prima a quarti, togliere il torsolo e quindi grossolanamente. Aggiungere alle costine e mescolare di tanto in tanto. Cuocere per circa un'ora.

