

## 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.

