

# MINISTRA FACILE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cavolo verza,
- 120 g di formaggio caciocavallo,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 foglie di salvia,
- 200 g di pasta tipo ditalini rigati,
- peperoncino,
- olio d'oliva.

Mondare, lavare e affettare a striscioline la verza.

Tritare aglio e cipolla e farli imbiondire in 4 cucchiaini di olio in una pentola grande.

Unire la verza e farla appassire a fuoco basso e pentola coperta per 15'.

Aggiungere 200 cl d'acqua calda e cuocere, sempre a fuoco basso, per un'ora.

Unire la pasta e il peperoncino e portare a cottura la pasta.

Poco prima di levare da fuoco aggiungere la salvia.

Versare nei piatti e guarnire con il formaggio affettato.