

CAVOLO VERZA ALLA CAPPUCINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cavolo verza,
- 2 acciughe,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scottate in acqua bollente salata per 5 minuti il cavolo tagliato a striscioline.
Sgocciolatele bene.

In un tegame fate imbiondire gli spicchi d'aglio con due cucchiaini d'olio.

Aggiungete le acciughe diliscate, dissalate e tagliate a pezzettini.

Lasciate che si sciolgano.

Aggiungete le verze e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Salate, pepate, coprite e cuocete per circa 50 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Servite caldo.