
SFORMATO DI PATATE E CAVOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo di 1000 g
- 150 g di pancetta tritata
- 1/2 tazza brodo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1000 g di patate lesse
- 1 bicchiere latte caldo
- 75 g di burro
- 2 tuorli d'uovo

Lessare per 10 minuti 1 cavolo di 1 kg circa di peso, scolarlo e tritarlo grossolanamente e stufarlo in casseruola su 150 g di pancetta tritata e soffritta, bagnarlo con 1/2 tazza di brodo.

Condire con sale, pepe e noce moscata e far cuocere a fiamma dolce per 10 minuti.

Versare il cavolo stufato in una teglia da forno imburata e coprirlo con una purea di patate preparata con 1 kg di patate lesse, 1 bicchiere di latte caldo, 75 g di burro, sale e 2 rossi d'uovo Cuocere per 20 minuti in forno a 150°.