

VERZA AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di verza,
- 200 g di patate,
- 2 scalogni,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di olio,
- ml 400 di latte scremato,
- 8 cucchiaini di grana grattugiato,
- 1 cucchiaino di curry,
- 1 dado vegetale.

Lavate e sbucciate le patate e tagliatele a dadini; tagliate finemente la verza (anche con l'affettatrice), lavatela bene e scolatela.

In una padella di 30 cm di diametro mettete le patate con lo scalogno tritato, 4 cucchiaini di olio e il dado sbriciolato. Cuccete e fate dorare; aggiungete la verza, 200 ml di latte, salate, mettete il coperchio e cuocete a fiamma non troppo alta per 5 minuti.

Nel rimanente latte fate sciogliere il cucchiaino di curry (se si desidera un sapore più forte aumentate la dose con un secondo cucchiaino) e gli 8 cucchiaini di grana, mescolate bene e versate nella padella con il prezzemolo.

Mettete ancora il coperchio e cuccete per 15-20 minuti.

Aggiungete, se necessario, un poco di acqua per non fare asciugare troppo la verza.