

## SFORMATO VERZA E CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 verza bianca,
- 400 g di carne macinata,
- 2 cucchiaini di burro,
- sale,
- pepe bianco.

Eliminare le foglie esterne dalla verza e tagliare il resto a dadini.  
Far rosolare nel burro, evitando che la verza si attacchi o bruci.  
Mescolare la carne macinata con 2 dl di acqua, salare e pepare.  
L'impasto deve risultare molto morbido.  
Porre metà della verza rosolata in un tegame da forno.  
Spalmarvi sopra l'impasto di carne e coprire con il resto della verza.  
Far cuocere per 45' a 175°.  
Servire ben caldo.