



# Le ricette di Santina

## Verzata di guanciale di maiale e salsiccia

Tempo di realizzazione circa 1 ora.

### Ingredienti:

- ❖ Guanciale di maiale, ca. 150 gr a persona
- ❖ Salsiccia fresca, ca. 100 gr a persona
- ❖ Verza verde, 250 gr a persona o anche di più
- ❖ Una cipolla piccola
- ❖ un pezzetto di dado (oppure qualche litro di brodo di manzo)
- ❖ un cucchiaio di olio di oliva, sale

Tagliate a listarelle il guanciale e fatelo rosolare a fuoco moderato senza aggiungere alcun condimento di modo che perda un po' di grasso. Fate lo stesso procedimento con la salsiccia a pezzetti di 7/8 cm. In una pirofila o pentola non molto alta fate imbiondire la cipolla tagliata finemente aggiungendo un pochino di olio di oliva o di semi, seconda vostra abitudine. Mettete quindi nella pirofila, insieme alla cipolla, il guanciale precedentemente rosolato e sgocciolato e aggiungete un bicchiere d'acqua, tanto da coprire il guanciale, e un pezzettino di dado per insaporire. Se avete a disposizione del brodo di manzo mettetelo al posto dell'acqua e del dado. Mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco lento fino a che il brodo si sarà quasi del tutto asciugato e comunque sino a quando il guanciale non è quasi cotto al vostro gusto. Aggiungete quindi la salsiccia che avevate precedentemente rosolato e sgocciolato e la verza che nel frattempo avrete tagliata a pezzi (come quando fate l'insalata). Coprite e, non appena la verza si sarà avvizzita, salate quanto basta e terminate la cottura per circa 10/15 minuti e comunque secondo il vostro gusto. Ne ricaverete un piatto per nulla grasso, saporito, nutriente, semplice da preparare e, ciò che non guasta, a buon mercato.

Buon appetito dalla famiglia di Amarant!