



## Cavolo verza stufato

### Ingredienti

1 kg. di cavolo verza  
50 gr. di cipolla  
250 gr. di polpa di pomodoro  
500 ml di acqua  
40 gr. d'olio extravergine di oliva  
sale q.b.  
pepe q.b.

Un contorno semplice ed economico che si abbina a qualsiasi tipo di carne.

Per realizzare il cavolo verza stufato occorre un tegame largo con le pareti alte.

Tritate la cipolla e rosolatela nell'olio.

Tagliate il cavolo verza a quadretti di 2 cm poi lavateli accuratamente e scolateli, mettete la verza nel tegame con la cipolla e fate insaporire per un paio di minuti, infine aggiungete il pomodoro, l'acqua, il sale e il pepe e far cuocere 40 minuti mescolando spesso, comunque fino a quando il sughetto si sarà ristretto.

