CAVOLO IN CASSERUOLA

Ingredienti:

- 250 gr di cavolo,
- 1 bicchiere di acqua,
- 250 gr di patate,
- 250 gr di salsicce,
- 150 gr di latte,
- 2 cucchiai di burro,
- sale,
- pepe.

Lavare il cavolo, affettarlo sottilmente e cuocerlo nell'acqua per 40 minuti.
Aggiungere quindi le patate intere e sbucciate e le salsicce.
Far cuocere per un'altra mezz'ora.
Togliere le salsicce e ridurre le verdure a purea e condirla con il latte caldo, il burro, sale e pepe.
Amalgamare bene il tutto e unire le salsicce spellate e tagliate a pezzi.
Servire ben caldo.