

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 cucchiaini 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.