453. CAVOLO VERZOTTO PER CONTORNO

Lessatelo a metà, strizzatelo dall'acqua, tritatelo colla lunetta, mettetelo al fuoco con burro e latte per tirarlo a cottura e salatelo. Quando sarà ben cotto unitegli della balsamella piuttosto soda; fate che s'incorpori bene sul fuoco col cavolo e aggiungete parmigiano grattato. Assaggiatelo per sentire se ha sapore e se è giusto di condimenti e servitelo per contorno al lesso o a un umido di carne; vedrete che piacerà molto per la sua delicatezza.