VERZA CON PATATE E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

500 g di cavolo verza,
2 grosse patate,
60 g di pancetta in una fetta,
40 g di burro,
sale grosso,
1 pizzico di sale fino.

Eliminate le foglie sciupate della verza e rimuovete la costa dura centrale.
Lavate e scolate le foglie di verza.
Tritatela grossolanamente con un coltello affilato.
Portate a bollore in una pentola 2 litri di acqua, salatela con 1 cucchiaio di sale grosso.
Tuffatevi la verza e scottatela 10 minuti.
Scolatela in un colapasta, lasciandola sgocciolare bene.
Sbucciate le patate con un pelapatate e lavatele sotto l'acqua corrente.
Tagliatele in quattro spicchi ciascuna.
Mettete le patate in un tegame, copritele con abbondante acqua fredda, quindi portate a bollore.
Abbassate il fuoco e lessate le patate 10 minuti, salando con il sale grosso rimasto solo 2 minuti prima di fine cottura.
Scolate le patate, fatele intiepidire e schiacciatele con una forchetta.
Potete anche usare uno schiacciapatate, facendo cadere la purea in una ciotola.
Eliminate la cotenna, le eventuali parti dure oppure il grasso in eccesso dalla fetta di pancetta.
Riducetela a dadini di circa 1 cm di lato.
Sciogliete il burro in una padella larga dai bordi alti, possibilmente antiaderente.
Unite la pancetta a dadini e rosolatela 2 minuti a fiamma medio-alta.
Mescolate con un cucchiaio di legno.
La pancetta deve diventare trasparente e non rinsecchire o bruciarsi.
Versate la verza ben scolata nella padella e rosolatela altri 5 minuti, sempre mescolando.
Regolate di sale e pepe.
Unite la purea di patate e mescolate.
Lasciate insaporire 2 minuti, continuando a mescolare.
Servite caldo.