

CAVOLO VERZA AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cavolo verza da 1 kg,
- 300 g di mozzarella,
- 250 g di salsiccia,
- 1 bicchiere di panna,
- abbondante formaggio grattugiato,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e tagliate a strisce le foglie di verza.

Immergetele per 5 minuti in acqua a bollire, scolatele, raffreddatele in acqua fredda, sgocciolatele bene e stendetele su un telo da cucina.

In una casseruola ponete la salsiccia spellata e sbriciolata con tre cucchiaini d'olio.

Unite due cucchiaini di salsa di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua.

Mescolate, regolate il sale, il pepe e cuocete a fuoco moderato.

Coprite il fondo di una pirofila appena velata d'olio con uno strato di strisce di verza, sovrapponetene un altro di fettine di mozzarella, poi uno di salsiccia e nuovamente un altro di verza.

Salate e pepate moderatamente ogni strato di verdura.

Continuate fino a esaurimento degli ingredienti.

Sull'ultimo strato di verza versate la panna, spolverizzate con abbondante formaggio grattugiato e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Servite subito.