

CAVOLO VERZA IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cavolo verza,
- 3 patate,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili.

Mondate e lavate il cavolo verza, tagliatelo a striscioline sottili.

In un tegame lasciate sciogliere una noce di burro, adagiatevi uno strato di patate e sopra uno di verze, cospargete con un cucchiaio di formaggio grattugiato.

Versate le uova sbattute con il latte e un pizzico di sale, terminate con un ultimo strato di patate.

Salate, pepate, distribuite alcuni fiocchetti di burro, chiudete molto bene il recipiente.

Cuocete per un'ora a fuoco basso.