SFORMATO VERZA E CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 verza bianca,
- 400 g di carne macinata,
- 2 cucchiai di burro,
- sale,
- pepe bianco.

Eliminare le foglie esterne dalla verza e tagliare il resto a dadini.
Far rosolare nel burro, evitando che la verza si attacchi o bruci.
Mescolare la carne macinata con 2 dl di acqua, salare e pepare.
L'impasto deve risultare molto morbido.
Porre metà della verza rosolata in un tegame da forno.
Spalmarvi sopra l'impasto di carne e coprire con il resto della verza.
Far cuocere per 45' a 175°.
Servire ben caldo.