Le Ricette di Giuly - Costine in Umido con Verza

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un classico dei piatti poveri ma saporiti delle campagne.

INGREDIENTI:

– 2 kg costine di maiale

– 2 verze

– 1/2 bicchiere di vino bianco

– Sale q.b

PROCEDIMENTO:

In una pentola capiente far rosolare bene le costine per 15 minuti a fiamma alta. Versare il vino e farlo evaporare. Nel frattempo lavare e tagliare la verza.

Unire la verza alle costine, salare quanto basta, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un’ora a fuoco basso rigirandole spesso. Servire calde, se volete accompagnate con la polenta.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 21/11/2026

Salvato in PDF in data: 21/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-costine-in-umido-con-verza/21/11/2026/