Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

106 Ricetta numero centosei

Verza al Forno
La verza che convince anche gli scettici!



Ingredienti per 4 persone

Ungere d'olio una pirofila grande
Preriscaldare il forno a 200 gradi

1 verza, il più fresca possibile: tagliarla in 4 spicchi.
Eliminare la parte interna del torsolo, ma in modo che gli spicchi restino uniti,
disporli nella pirofila, salare bene, cospargere con

1 cucchiaino di semi di finocchio
5–6 cucchiai d'olio d'oliva

e irrorare gli spicchi con

Infornare per 15–20 minuti, finché gli spicchi sono ben dorati.

Nel frattempo

200 g di formaggio di montagna saporito, grattugiato a fori grossi
ben 600 g di panna condire con un po' di noce moscata e poco sale

togliere la pirofila dal forno,
versare la panna sugli spicchi
e cospargerli con il formaggio.

Terminare la cottura in forno per circa 20 minuti.

Servire con purè di patate, polenta o semplicemente con tanto pane.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

La salsa è squisita: fate la scarpetta fino all'ultima goccia! Per questo a testa basta anche un modesto quarto di verza. Se siete solo in due, con l'altra metà potete preparare un'ottima torta salata o un sugo per la pasta.
(da un'idea della NZZ)