

## Costesine co le verze sofegae

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 20 Marzo 2013 09:27 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Marzo 2013 09:45

---

### Costesine co le verze sofegae

Le costicine di maiale con le verze sono un piatto tipico veneziano. Le due pietanze possono essere cotte separatamente oppure insieme, magari con l'aggiunta di un po' di vino bianco. La cottura separata le rende forse meno pesanti perché le verze non si impregnano del grasso di maiale.



Dosi per quattro persone: 1 cavolo verza, sale, olio, pepe, aglio, 12 costicine di maiale.

Lavare la verza e tagliarla a strisce non troppo sottili. Metterla in una pentola con olio, sale, pepe e aglio. Lasciarla cucinare a fuoco lento per almeno un'ora. Se si asciuga aggiungere olio. Nel frattempo cuocere le costicine. Terminata la cottura di verdura e carne servire il tutto caldo. Per dare più sapore al piatto le costicine possono essere aggiunte alle verze e cotte assieme.