

# Verza stufata con costolette di maiale



## Ingredienti:

15-18 costolette di maiale

1 verza media

3 carote

1 cipolla

1 scatola passata di pomodoro

1 peperoncino piccante

sale, pepe, alloro

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva e le costolette di maiale. Coprite e cuocete a fiamma alta per circa 12-15 minuti, girando ogni 3 minuti, per far rosolare bene tutte le costolette.



Aggiungete le carote grattugiate sulla grattugia con fori grandi, il peperoncino e la cipolla tritata.



Mescolate e continuate a fiamma alta ancora 3-4 minuti.

Poi aggiungete la verza tagliata julien.



Continuate a fiamma alta ancora 2 minuti, poi fiamma bassa per 15 minuti. Mescolate 2 volte durante il tempo di cottura.

Aggiungete la passata di pomodoro, sale, pepe e la foglia di

alloro.



Mescolate e continuate a cuocere a fiamma bassa 15 minuti.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.