



L'idea in più

PER UN PIATTO più delicato sostituite la birra con la stessa quantità di vino bianco. Se, al contrario, volete accentuare la nota rustica, usate vino rosso.

MEZZE MANICHE CON SALSICCIA

●●● facile preparazione: 30'
cottura: 35' per 4 persone

INGREDIENTI

→ 350 g di mezze maniche → 200 g di salsiccia a nastro → 300 g di verza → 1 dl di birra → 1 mestolino di brodo → 80 g di asiago → 1/2 cipolla → 1 ciuffo di salvia → 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva → sale → pepe

Pulite la verza eliminando torsolo e foglie esterne più spesse. Tagliatelo a listarelle, lavatele e mettetele in una padella. Salate e fate appassire per qualche minuto finché l'acqua è evaporata. Togliete dalla padella e tenete da parte.

Fate appassire nella stessa padella la cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio e 2 di acqua. Unite

la salvia e la salsiccia sgranata e rosolate a fuoco vivo. Irrorate con la birra e fatela sfumare. Unite la verza, mescolate, fate insaporire per 2-3 minuti, bagnate con il brodo caldo, regola di sale e pepe e proseguite la cottura a fuoco moderato per 12 minuti circa. Grattugiate l'asiago con una grattugia a fori larghi.

Lessate le mezze maniche in acqua bollente salata. Scolatele, tenendo da parte qualche cucchiaio di acqua di cottura, e versatele nel condimento. Mescolate, fate insaporire per 1-2 minuti aggiungendo poca acqua di cottura, poi dividete nei piatti e completate con il formaggio.