



## Cavolo verza gratinato alla fontina



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MINTEMPO DI COTTURA  
45 MINCALORIE  
680K

NOTE

### INGREDIENTI

1 Cavolo verza

120 g di Fontina

60 g di Pancetta dolce

8 fette di Pane casereccio

1 Cipolla dorata

1 l di Brodo vegetale

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### Preparazione

- Mondate il cavolo verza e affettatelo a striscioline. Mondate e affettate anche la cipolla.
- Affettate la fontina e riducete a cubetti la pancetta. Mettete il brodo sul fuoco.
- In una pentola sufficientemente capiente, fate scaldare l'olio e stufatevi la cipolla per una decina di minuti, quindi aggiungete la verza e fatela appassire per circa 15 minuti, salandola leggermente.

- Nel frattempo tostate le fette di pane nel forno con funzione grill per circa 5 minuti, girandole a metà.
- Non appena tutti gli ingredienti saranno pronti, componete il vostro piatto: sul fondo di una ciotola di coccio monoporzione mettete una fetta di pane, quindi fate uno strato spesso di verza, aggiungete un mestolo colmo di brodo, la pancetta, poi un'altra fetta di pane, bagnate con un po' di brodo e completate con uno strato abbondante di formaggio; infine spolverate con una macinata di pepe. Procedete allo stesso modo per tutte le ciotole che vi occorrono.
- Infornate le ciotole a 180°C per 30 minuti circa, fino a quando si sarà formata una crosticina dorata. Sfornate, aspettate qualche minuto e poi servite.

Lia Pisano