



Ingredienti per 6 persone

800 g di cavolo già privo di scarti

80 g di lardo tagliato a dadini

2 spicchi di aglio tritati

1 cucchiaio di rosmarino tritato

Sale

Cavolo *verde* *strascinato*

Lessate il cavolo in abbondante acqua salata; a circa metà cottura scolatelo e tagliatelo a pezzetti. Ora, in una padella soffriggete la dadolata di lardo con l'aglio e il rosmarino; non appena cambia colore, unite il cavolo, mescolate più volte e servitelo caldo.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.