



### **Ingredienti**

1 cipolla  
1/2 cavolo verza  
salsa di pomodoro  
olio d'oliva  
sale  
acqua  
150 g di riso

### **Preparazione**

Affettiamo e laviamo la verza, e poi peliamo e affettiamo la nostra cipolla. Facciamo scaldare dell'olio in un tegame, aggiungiamo cipolla e verza e mescoliamo. Poi aggiungiamo del sale e circa 500 ml di acqua, abbassiamo la fiamma e copriamo.

Lasciamo cuocere circa 30-40 minuti finché la verza non sarà ammorbidita e la passeremo quindi con un frullatore ad immersione.

## **Riso con crema di verza e pomodoro**

Mercoledì 27 Giugno 2012 00:03 -

---

Aggiungeremo poi della salsa di pomodoro già cotta che useremo come condimento per il riso che avremo cotto con una normale ebollizione nei tempi previsti dalla sua confezione.