

500 g cavolo verza

50 g lardo

q.b. aceto

q.b. sale, pepe

Eliminate le prime foglie verdi del cavolo, sfogliatelo e togliete le coste più dure. Lavate le foglie e tagliatele a listarelle sottili: mettetele in una insalatiera. In una padella mettete il lardo, tagliato a dadolini: quando questi avranno perso il loro grasso e saranno croccanti, ritirate la padella dal fuoco, aggiungete aceto, sale e pepe, e versate il tutto sul cavolo. Rimescolate e servite.