

# Ricette con la verza: cinque idee per voi!

*Ricette con la verza: cinque idee di piatti diversi dove utilizzare come ingrediente principale questo buonissimo ortaggio invernale, che a casa mia piace tantissimo!*

In questi giorni sono davvero stanca, senza idee e perdonatemi ma faccio fatica anche a scrivere qui sul mio amato spazio pasticciatore.

Passerà, spero...

Sono partita con tanti buoni propositi ed energia, tanta voglia di fare, però per una serie di motivazioni mi sono un po' "spenta"...forse ho solo bisogno di fermarmi e rallentare un po', per ritrovare nuova grinta.

Il tempo non mi aiuta, fa freddo e manca la luce, insomma questo mese è quello che trovo più lungo e che detesto maggiormente in tutto l'anno; devo solo farmelo scivolare di dosso.

Passerà...anche lui...

Per non lasciarvi senza ricettine da leggere, rispolvero queste pubblicate nel passato e ve le voglio raccogliere nella sezione "[Cinque idee di](#)"...a casa mia adoriamo la verza, le mie origini lombarde non mentono, e quindi ecco qua alcune idee per gustarla al meglio.

Spero di farvi cosa gradita!

Partiamo con questa prima ricetta che io ho adorato...semplice ma ricca di sapore, questa verza gratinata vi conquisterà! Gli amici vegetariani potranno omettere i dadini di speck, per un piatto altrettanto gustoso e buonissimo...

### [Verza gratinata allo speck e formaggio](#)

Questo è invece un primo piatto che definire irresistibile è dire poco... un piatto unico davvero robusto e ricco di gusto e sapore.

Provatele e mi darete ragione...

### [Reginette alla verza e polpettine di salsiccia](#)

Questi invece sono dei fagottini croccanti dal cuore tenero di

verza e verdure di stagione...sempre per gli amici vegetariani, sarà possibile omettere i dadini di prosciutto e voilà!

La ricetta è pronta anche per voi...

### [Fagottini integrali alla verza, carote e porri](#)

E che dire di questi scrigni di verza in cocotte ripieni?! Servendoli anche ad un pranzo o ad una cena con amici e parenti, farete assolutamente una splendida figura! Buonissimi, si mangiano però anche con gli occhi...

### [Scrigni di verza in cocotte ripieni](#)

Ecco un'ultima proposta: una quiche che può sembrare originale negli accostamenti di sapore, ma che, fidatevi, va

assolutamente provata...vi piacerà, io l'ho gradita tantissimo!

[Quiche di zucca e verza, profumata all'arancia](#)

Beh, che dirvi?

Che anche questa [lasagna](#) non è male (perdonate le foto vecchissime...)....

...o ancora questo [risottino](#), che è uno fra i più visti nel blog!

Se cercate poi una ricetta un po' speciale...tradizionale quanto basta, calda e confortante...eccola qui, la [minestra di riso e verza](#) della mia amica Miria...

Insomma, amanti della verza, spero di avervi lasciato qualche idea per poterla gustare al meglio , in maniera originale e golosa!

Buon fine settimana a tutti, a presto...spero...

*Simona*