

# Coste bollite nel latte

500 gr di coste  
2 dl di latte  
2 cucchiari di formaggio grattugiato  
un pizzico di sale



# FACILEeBUONO

Ottimo contorno di stagione



Laviamo la parte bianca e una piccola parte di verde delle coste e togliamo i filamenti.

Tagliamola a tocchetti e asciugiamole.

Adagiamo la verdura in una padella, aggiungiamo il latte, il sale e cuociamo dolcemente per 15 minuti.

Aggiungiamo il formaggio grattugiato e completiamo la cottura per altri 5 minuti.

Da gustare ben calde.

*Ecco il tempo di cottura delle coste bollite nel latte, una verdura gustosa e delicata, ottime con del puré.*