

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Avulivi a coniglieddu

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di olive verdi denocciolate
- 500 g di sedano
- 1 scatola di pomodoro pelato
- 1 bicchiere di aceto
- 3 cucchiari di zucchero
- 4 spicchi d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolate l'aglio in abbondante olio d'oliva.



2 Aggiungete il sedano.



3 Aggiungete anche le olive e fate insaporire per 10 minuti.



4 Sfumate con l'aceto.



5 Mettete lo zucchero.



6 Per ultimo mettete il pomodoro e lasciate cuocere per 20-30 minuti.

