

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavoli cappucci

LUOGO: **Europa / Ungheria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

3 kg di cavoli cappucci
50 g di cipolle
40 g di farina
60 g di strutto
sale
cumino
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tagliate i cavoli a fette larghe un centimetro e fateli cuocere in acqua salata a cui avrete aggiunto il cumino.

Quando sono quasi cotti scolateli e metteteli a rosolare nello strutto con la farina, le cipolle tritate e il prezzemolo.

I cavoli, così cucinati, servono da contorno per gli arrosti di maiale, di agnello, di montone e anche di maiale affumicato.