

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zapechenaya Kapusta Cavolo al cumino

LUOGO: [Europa](#) / [Russia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CAVOLO bianco e tagliato a strisce - ½

PANNA ACIDA (smetana) - 70 ml

SEMI DI CUMINO

BURRO 40 gr

SALE

PEPE NERO

Zapechenaya Kapusta ovvero il cavolo al cumino come si usa fare in Russia. Può essere servito come entrata oppure come contorno.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro in un tegame, aggiungete i semi di cumino e lasciate insaporire per un minuto.

Aggiungete il cavolo e mescolate nel burro per 4-5 minuti finchè non comincerà ad

ammorbidirsi.



2 Aggiungete la panna, salate, pepate e lasciate ancora 3-5 minuti sul fuoco basso.





3 Servite caldo