

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cavolo al forno

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

500g di cavolo  
4 uova  
3 cucchiari di burro  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il cavolo a cubetti, coprite con dell'acqua calda e bollite per 5 minuti. A questo punto rimuovete il liquido di cottura e soffriggete il cavolo nel burro.  
Fate dei buchi nel cavolo ammorbidito, riempiteli con un uovo per buco ed infornate per terminare la cottura.