

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 cavolo
40 g di mandorle pelate
60 g di burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete due cucchiari di sale in una ciotola d'acqua fredda. Togliete le foglie più dure e il torsolo al cavolo; poi mettetelo a bagno nell'acqua salata.

Intanto portate a bollire una pentola d'acqua salata, gettateci il cavolo e fate cuocere per 8 minuti coperto; poi scolate.

2 Rosolate le mandorle tagliate a fettine nel burro finché diventino dorate. Mettete il cavolo su un vassoio e versateci sopra le mandorle con tutto il loro sugo di cottura.