

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Baltiyskaya Kapusta Cavolo baltico con pancetta e mele

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANCETTA AFFUMICATA a dadi - 200 gr

CAVOLO tagliato a strisce - 500 gr

MELE 2

CIPOLLE tritate - 2

BRODO DI CARNE (ristretto) - 200 ml

PEPE NERO

Baltiyskaya Kapusta ovvero il cavolo baltico con pancetta e mele. Una ricetta piena di gusto e sapore!

PREPARAZIONE

1 Friggete la pancetta in un tegame dal fondo pesante.

Quando comincia a sciogliersi, aggiungete le cipolle e lasciate imbiondire.



2 Incorporate il cavolo, mescolate bene ed aggiungete il brodo.



3 Coprite e lasciate cuocere per circa 20 minuti, poi spolverate di pepe macinato fresco.

Volendo, aggiungete le mele tritate e lasciate cuocere ancora 10-15 minuti: il cavolo dovrebbe risultare morbido ed aver preso un po' di colore.



4 Servite con carne o salsicce alla griglia.