

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo cappuccio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Repubblica Ceca*

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



INGREDIENTI

1 cavolo non troppo grande

1 grossa cipolla

sale

cumino

farina per addensare

aceto bianco

zucchero.

PREPARAZIONE

1 Pulire il cavolo togliendoli il torsolo e le parti dure, poi affettarlo sottilmente. Tagliare a fette sottili pure la cipolla e mescolarla al cavolo. Versare tutto in una casseruola, aggiungendo sale e cumino in giusta misura, poi versare sul cavolo uno o due bicchieri d'acqua e farlo stufare a fuoco basso. Quando è cotto vi mescoliamo un poco di farina sciolta in poca acqua fredda, insaporendo alla fine con aceto ed eventualmente, secondo i gusti, con un poco di zucchero.